DER MENSCHHEIT GRÖSSTE LEIDENSCHAFT

Gastronomische Plaudereien

von

WALTER BICKEL

HUGO MATTHAES VERLAG STUTTGART

Dem international anerkannten

und

verdienstvollen Förderer

der Kochkunst

EUGEN LACROIX

widme ich dieses Buch

in freundschaftlicher Verbundenheit

WALTER BICKEL

GALATAFEL AM HOFE
DES HERZOGS VON SACHSEN-MEININGEN
Entwurf der Karte von Adolph Menzel

Alle Rechte vorbehalten.
Schutzumschlag: Heinz Ludwig, Berlin
Copyright 1959 by Hugo Matthaes Verlag, Stuttgart
Printed in Germany – Imprimé en Allemagne
Druck: Hugo Matthaes Druckerei Stuttgart

VORWORT

Von Lucullus bis zur Gegenwart, stets waren die Freuden der Tafel der Ausdruck ihrer Zeit. Die Gastronomie ist ein Kulturfaktor ersten Ranges, sie beeinflußt unser ganzes Leben. Immer waren es gerade die kultiviertesten Menschen, die eine gute Tafel führten. Daher liegt auch in dem bekannten Ausspruch Brillat-Savarins ein tiefer Sinn: „Die Tiere fressen, der Mensch ißt; nur der Mann von Geist versteht die Kunst zu essen." Das bedeutet, daß man beim Essen maßzuhalten verstehen muß. Um dieses Maßhalten habe ich mich auch bei den veröffentlichten Abhandlungen bemüht. Mir ging es nicht darum, eine Geschichte unserer Ernährung zu schreiben, wozu ich mich nicht berufen fühle, sondern ich möchte in kürzeren Abschnitten einen generellen Begriff der Gastronomie vermitteln. Dabei habe ich manches Bekannte noch einmal aufgegriffen, weil es mir zum Verständnis des gesamten Bildes notwendig erschien. Der hier unternommene Versuch, die Freuden der Tafel als ein kulturgeschichtliches Phänomen zu betrachten, geht von dem Gedanken aus, daß zum Verständnis von Gegenwart und Zukunft das Wissen um die Vergangenheit notwendig ist. Einige der hier veröffentlichten Aufsätze sind bereits in verkürzter Form in Monatsschriften erschienen. Der Anklang, den sie fanden, hat mich bewogen, sie zu ergänzen und als Beitrag zu der so vielschichtigen Historie der Gastronomie in Buchform zusammenzufassen. Selbstverständlich läßt sich eine solche Arbeit nicht ohne Hilfe älterer Werke von Lexikographen, Kulturhistorikern und gastronomischer Schriftsteller aufbauen. Wenn es mir mit diesem Buch gelingen sollte, meinen Lesern einige neue und unbekannte Einblicke in das Gebiet der Gastronomie zu vermitteln, dann wäre der Zweck meiner Arbeit erfüllt.

Berlin, im Herbst 1959

Walter Bickel

Inhaltsverzeichnis

Der Menschheit größte Leidenschaft 9

Sage mir, was Du ißt – – –! 30

Berühmte Köche 49

Venite ad me omnes, qui stomacho laboris – – 80

Ostrea edulis 96

Von den Sternen am gastronomischen Himmel 105

Schnee vom Olymp 143

Die Bücher von der „ehrlichen und erlaubten Wollust des Leibes“ 155

Nomen est Omen 173

So viel Lärm um eine Omelette! 187

Was ist Gastronomie? 202

Il Trinciante oder Der vollkommene Gentleman bei Tisch 212

Gastronomie und Kunst 224

Gigantische Festschmäuse 235

Ob den Befehlen des Messer Gaster zittert und wankt alles. Seinen Zeichen gehorcht jeder schneller als den Edikten der Prätoren und den Verordnungen der Könige.

Rabelais „Gargantua und Pantagruel", IV. Buch

*

DER MENSCHHEIT GRÖSSTE LEIDENSCHAFT

Die Erfindung eines neuen Gerichtes beglückt die Menschheit mehr als die Entdeckung eines neuen Gestirns.

Brillat-Savarin

Der ausgezeichnete englische Shakespeare-Darsteller David Garrick prägte einst den Satz: „Unsere erste, größte und auch letzte Leidenschaft ist das Essen!" Garrick war nicht der erste, dem diese Erkenntnis zuteil wurde, doch ihm gebührt die Ehre, für diese uns alle beherrschende Leidenschaft eine so klare und deutliche Formulierung gefunden zu haben. Ob wir es zugeben wollen oder nicht: das ganze Leben dreht sich um die Tafel, und selbst eine so heftige Leidenschaft wie die Liebe tritt bei einem hungrigen Magen in den Hintergrund.

Seitdem unsere Stammutter Eva die erste Delikatesse der Welt, einen rotbackigen Apfel, Adam zum Genuß reichte, hat die Geschichte unserer Ernährung viele abwechslungsreiche Phasen durchgemacht. Zeiten der höchsten Blüte wechselten mit Perioden tiefsten Rückstandes, Kulturen stiegen auf, um wieder zu versinken, und nur eines blieb in diesem Wechsel beständig: die Vorliebe des Menschen für gutes Essen.

Der Einfluß der Ernährung auf das Geschick der Völker ist bisher nicht hinreichend berücksichtigt worden. Pascal meinte einst, daß die Geschichte der Menschheit einen anderen Verlauf genommen hätte, wenn die Nase der Kleopatra einen zehntel Zentimeter kürzer oder länger gewesen wäre. Wie viele Entdeckungen, große Erkenntnisse und Werke mögen uns jedoch verlorengegangen sein, nur weil die Menschen als Folge falscher Ernährung an Kopf- oder Magenschmerzen oder an Verdauungsstörungen litten. Vielleicht hätte die Weltgeschichte einen anderen Verlauf genommen, wenn Napoleon sich mehr Zeit für seine Tafel gegönnt hätte.

Archäologische Ausgrabungen und geschichtliche Aufzeichnungen geben uns wichtige Aufschlüsse über die Ernährung aller Völker und aller Zeiten. Ebenso wichtig ist es, alte Haushaltsbücher und Inventarien zu durchforschen, sich mit den Formen antiker und mittelalterlicher Eß- und Trinkgeräte vertraut zu machen, Speisezettel antiker, mittelalterlicher und neuzeitlicher Festtafeln zu studieren und den Ernährungsbräuchen der Vergangenheit nachzugehen. Man stellt dabei fest, daß die Ernährungsweise eines jeden Volkes in erster Linie

durch Klima und Bodenbeschaffenheit bedingt ist und daß das, was wir Geschichte nennen, im wesentlichen ein Kampf um die Futterkrippe war.

Die Entwicklungsgeschichte der menschlichen Ernährung ließe sich vielleicht in drei verschiedene Perioden abgrenzen. In der ersten Periode muß das Leben traurig und öde gewesen sein, ehe das Feuer entdeckt wurde. Nackt umherziehend, mit keinen anderen Waffen als vom Boden gelösten Steinen und ohne anderes Obdach als eine Höhle, war der Mensch allen Unbilden der Natur ausgesetzt. Seine Nahrung bestand aus rohen Knollen, Wurzeln und wilden Früchten; später wohl auch aus dem Fleisch wilder Tiere, das er roh verzehrte. Wir wissen nicht, wann und wo das Feuer zuerst entdeckt wurde, Möglichkeiten, die Macht des Feuers kennenzulernen, hatte der Naturmensch ja in reichem Maße. Die besten Gelegenheiten boten sich ihm durch einschlagende Blitzstrahlen und durch vulkanisches Feuer. Bei den hier und da auflodernden Waldbränden wird er die verheerende Wirkung mit Grauen betrachtet haben, doch auch die Vorteile erkannte er, die für ihn entstanden, daß er sich an der versiegenden Glut wärmen konnte. Wahrscheinlich fand er in der Asche des öfteren auch geröstete Knollen oder Überreste von Tieren, die in den Flammen verbrannt waren. Dieser Röstgeruch mag eine starke Anziehungskraft ausgeübt haben. Bis sich der Mensch das Feuer für seine Zwecke bändigen konnte, mag wiederum geraume Zeit vergangen sein. Allem Anschein nach ist die Entdeckung des Feuers dem zufälligen Kreisen oder

Aneinanderreiben zweier Holzstäbchen zu verdanken. Daß diese Entdeckung der erste Schritt zur Zivilisation und Kultur war, wird keiner mehr bestreiten wollen. Mit zunehmender Zivilisation wurden Fische gefangen, Wild erlegt und der Boden hier und dort zeitweise mit primitiven Geräten beackert. Man könnte diese Periode vielleicht auch die nomadische nennen; denn noch mußte der Mensch seine Nahrung dort suchen, wo sie am ehesten zu finden war.

Die zweite Periode begann, als der Mensch anfing, den Boden planmäßig zu bebauen, Viehzucht zu treiben und Nahrungsmittel für den lokalen Verbrauch zu erzeugen. Die Kost fing schon an abwechslungsreicher zu werden, da außer Wild und Fisch auch Schlachtvieh, zahmes Geflügel und Bodenfrüchte bekannt wurden. Das seßhafte Zeitalter setzte ein.

Die dritte Periode, die man vielleicht die unabhängige nennen könnte, besteht zur Zeit noch. Durch zweckmäßigere Bodenbearbeitung, Erfindung von Kunstdünger und entsprechenden Maschinen, durch verbesserte Transportverhältnisse und mit Hilfe der modernen Wissenschaft ist es nicht nur gelungen, Nahrungsmittel von bester Beschaffenheit zu erzeugen, sondern man versteht auch sie zu konservieren, zweckmäßig zu lagern und kann sie überall da hinbefördern, wo sie am dringendsten benötigt werden. Hinzu muß man noch die wissenschaftlichen Erkenntnisse über den Nährwert der einzelnen Lebensmittel rechnen und die vielen Möglichkeiten, sie auf die schmackhafteste Weise bereiten zu können.

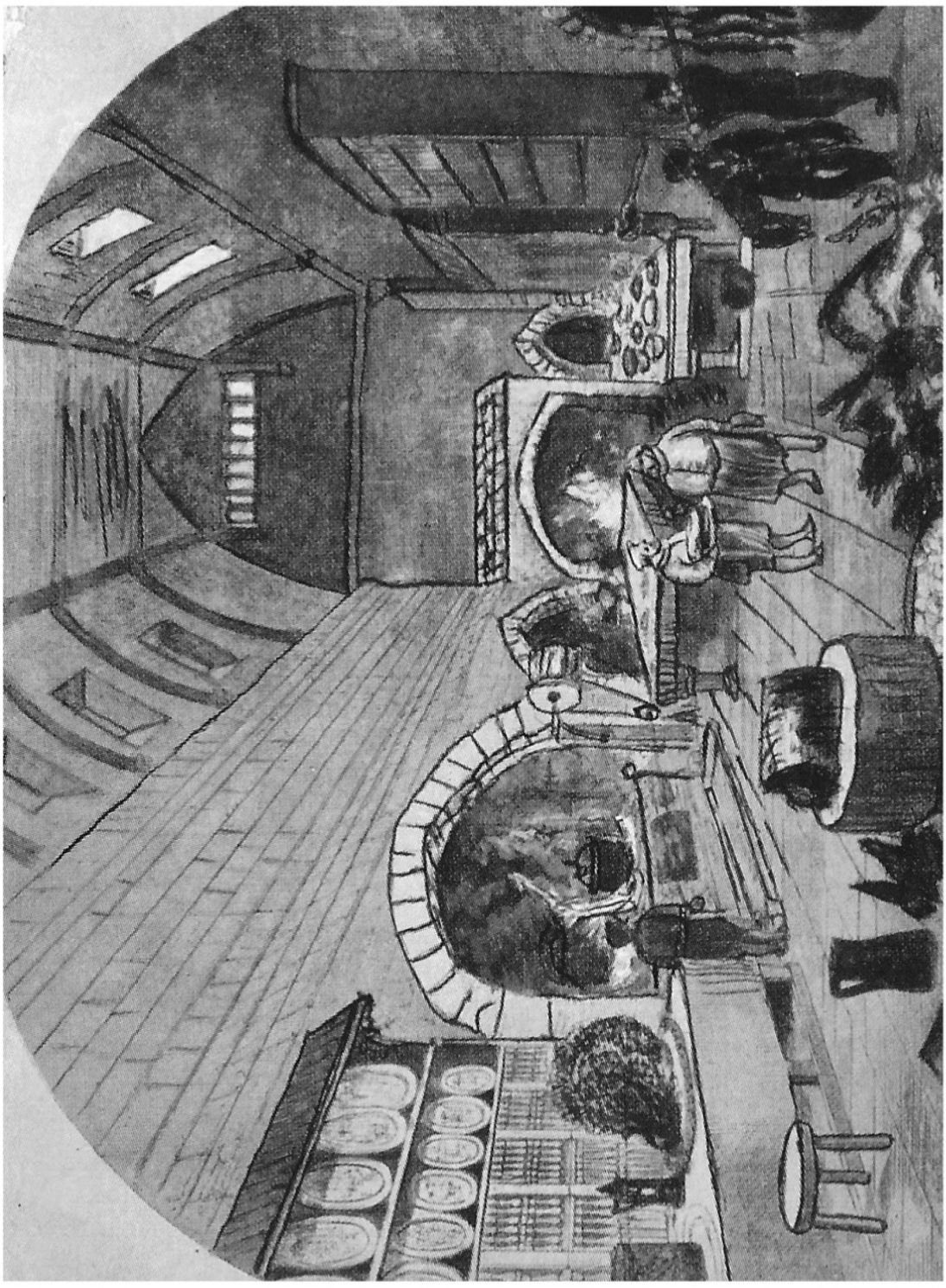
Zu den ältesten uns bekannten Nahrungsmitteln gehört die Auster. Schon um 100 v. Chr. wurde der erste Austernpark von dem Römer Sergius Orata angelegt. Sie gediehen im Mittelmeer und an allen Atlantikküsten; in ausgegrabenen Siedlungen an der mecklenburgischen und pommerschen Küste sind riesige Schutzwälle aus Austernschalen vorgefunden worden. Der Fisch, der sich ja verhältnismäßig leicht fangen ließ, war schon frühzeitig ein begehrenswertes Nahrungsmittel. In Griechenland wurde er mit Vorliebe verzehrt, und schon einige Jahrhunderte vor der Geburt Christi verfaßte ein gewisser Dorion ein Buch in dorischem Dialekt, das ausschließlich der Zubereitung von Fischen gewidmet war. Im klassischen Zeitalter Roms blieb Fisch zuerst ein Vorrecht der ärmeren Bevölkerung, gewann aber später so stark an Ansehen, daß reiche Römer Unsummen für besonders beliebte Gattungen ausgaben. Bald kamen künstliche Teiche – Piscinae – für Süßwasserfische auf, und Lucullus ließ in seiner am Wasser gelegenen Villa ein Bassin für Seefische bauen, das durch einen Kanal vom Meere aus mit Seewasser versorgt wurde.

Um 250 v. Chr. war Cartagena die fischreichste Stadt des Altertums. Von hier aus wurden von einer Aktiengesellschaft – ja, das gab es schon damals – Krüge mit Fischsauce in die ganze damals bekannte Welt gesandt. Wahrscheinlich handelte es sich um das für uns so entsetzliche Garum, eine Art Fischlake, die aus vergorenen Eingeweiden von Makrelen gewonnen wurde. Cartagena war auch berühmt wegen seiner unterirdisch

angelegten Silos, in denen man Getreide fünfzig Jahre lang habe lagern können.
Im Mittelalter hatte der Fisch schon eine sehr starke Verbreitung gefunden, doch blieb die Verteilung infolge der mangelhaften Transportverhältnisse ungleichmäßig. Mitunter herrschte an einem Ort Überfluß an Süßwasserfischen, während die Seefische völlig unbekannt waren. Dagegen war der Handel mit gesalzenem Fisch schon zur Römerzeit stark verbreitet. Im Mittelalter wurde Stockfisch „Fastenfleisch" genannt und der Versand vom Norden nach allen Teilen der damals zivilisierten Welt nahm einen beträchtlichen Umfang an.
Daß Preisvorschriften keine Errungenschaft der Neuzeit sind, geht aus einer Verordnung aus dem 3. Jahrhundert n. Chr. hervor. Damals ließ Diokletian in Rom zum ersten Male Höchstpreise für sämtliche Waren, Gebrauchsgegenstände und Leistungen festsetzen, um die ständigen Preissteigerungen zu verhindern. In diesen Tarif waren eingeschlossen: Feldfrüchte, Öl, Sämereien, Salz, Honig, frische Fleischwaren, Fische, Krebse, Schmalz, Artischocken, Endivien, Rettiche, Gurken, Datteln, Rosinen, Pfirsiche, Aprikosen, Kastanien, Haselnüsse und Weine.
Wir wissen, daß bei den Festlichkeiten der wohlhabenden Römer unzählige komplizierte und überwürzte Gerichte aufgetischt wurden. Unter den dazu verwendeten Gewürzen hatten das bereits erwähnte Garum, die Murcia – eine vergorene Salzlake aus Tunfisch – und Asafoedita, Stinkasant, auch Teufelsdreck genannt,

einen erheblichen Anteil. Die Vorliebe für diese „Gewürze“ ist wohl damit zu erklären, daß man mit ihrer Hilfe den ekelerregenden Geruch verdorbener Lebensmittel übertönen konnte. Es ist bekannt, daß verdorbene Lebensmittel in Rom öffentlich auf den Markt gelangten und auch verkauft wurden, wahrscheinlich, weil es kaum Möglichkeiten gab, sie kühl aufzubewahren. Man hatte sich wohl an den Geschmack gewöhnt, wie es auch heute noch viele Menschen gibt, die den Hautgoût-Geschmack beim Wild schätzen, der ebenfalls nichts weiter als ein Anzeichen beginnender Verwesung ist.

Ehe Brot gebacken wurde, mußte man sich mit einem Brei aus grobgemahlenem Getreide begnügen. Man darf aber nicht glauben, daß mit den Anfängen der Brotbäckerei leckeres Weizengebäck oder nahrhaftes Graubrot gleich die Regel war. Unsere Vorfahren mußten sich vorerst mit Fladen aus ungesäuertem Teig von grobgemahlenem Getreide begnügen. Da der Teig ohne Trieb nur ein fade schmeckendes und schwer verdauliches Gebäck ergeben konnte, backte man diese Fladen auf heißen Steinen relativ dünn aus, weil sie danach besser verdaut werden konnten. Wahrscheinlich erhielten sie später geschmackgebende Zutaten, am Anfang Salz, später wilden Honig und Leinsamen. Wann und wo zuerst gesäuertes Brot gebacken wurde, läßt sich nicht feststellen, wir wissen aber, daß die Ägypter des alten und mittleren Reiches bereits gesäuertes und ungesäuertes Brot kannten. Bei den Germanen ist gesäuertes Brot seit 800 v. Chr. verbürgt. Bei den Griechen



EINE ENGLISCHE HERRENKÜCHE

zur Zeit Königin Elisabeth I.

ging der Brotbäckerei eine lange Periode voraus, in der die „Maza", ein einfacher Gerstenbrei, das Hauptnahrungsmittel bildete. Noch 600 v. Chr. galt das damalige einfache Gerstenbrot als ein Luxus, den sich nur Wohlhabende leisten konnten. Später nahm die Brot- und Kuchenbäckerei einen großen Aufschwung, und seit 300 v. Chr. kommen mit griechischen Sitten und Gebräuchen auch griechische Bäcker nach Rom und stellen Brot und feines Backwerk für die reichen Römer her. Die Brotversorgung der großen Bevölkerung Roms bildete stets ein ernstes Problem für alle, die dort herrschen wollten.

Neben Brot und Feingebäck wurden Fladen aber selbst im Mittelalter noch gebacken. Man gebrauchte sie an Stelle von Tellern, um Fleischstücke darauf zu zerschneiden, und wenn sie mit Bratensaft durchtränkt waren, aß man sie wie ein Stück Kuchen hinterher. In Frankreich hießen sie zuerst „Tranchoirs", später „Tailloirs". So befahl der Dauphin de Viennois 1336, daß für seine Tafel außer dem weißen Mundbrot täglich vier flache „Tranchoirs" zu backen sind. Man fand diese damals selbst auf den festlichen Tafeln der Höfe.

Außer dem einfachen Brotbäcker gab es im Mittelalter noch eine ganze Reihe verwandter Berufe wie Hippen- und Mutzenbäcker, Lebküchler, Zeltner, Semmler und Zuckerbäcker. Die Höfe und Klöster hatten fast alle ihre eigenen Kuchler und Fladner. Die Tätigkeit der Fladner bestand darin, Pasteten aus Fleisch mit Gewürzen zu backen. Die Zunft der Pastetenbäcker war von besonderer Bedeutung. Der Preis für Pasteten war

jedoch zeitweise so hoch, daß sich der Rat der Stadt Straßburg im Jahre 1646 veranlaßt sah, feste Preise für das Backen von Pasteten festzusetzen. So wurde bestimmt, daß für das Backen eines Hasen in gutem Teig nicht mehr als sechs Schilling und für eine „Lummelpastete" – Filetpastete – nur vier Schilling genommen werden durften.

Die Suppe, die früher überall genossen wurde, hatte nur wenig Ähnlichkeit mit dem, was wir heute darunter verstehen. Man darf sich das Zomidium der Griechen, die schwarze Suppe der Spartaner oder das Lagana der Römer nicht als Suppe in unserem heutigen Sinne vorstellen. Es waren zusammengekochte, breiartige Gerichte von größter Primitivität. Eine Verfeinerung stellte schon die von Apicius beschriebene „Vitellius-Suppe" dar, die aus gekochten Erbsen, gestoßenem Pfeffer, Liebstöckel, Ingwer, Fischlake, Essig, Öl und hartgekochtem Eigelb bestand und mit Honig gewürzt wurde. Athenäus weiß allerdings von den Galliern zu berichten, daß sie Fleisch mit Wasser und Kräutern kochten und die Brühe verzehrten. Die Brühe als solche muß aber schon viel früher bekannt gewesen sein; ihre Wiege stand wohl dort, wo der erste Topf aus Ton gebrannt wurde und man auf den Gedanken kam, das Fleisch des erlegten Wildes mit Wasser gar zu machen. Diese Brühe mußte man trinken, da der Löffel noch unbekannt war.

In der ältesten Zeit Roms war es bei Todesstrafe verboten, Rinder zu schlachten, da diese dem Menschen beim Ackerbau unersetzlich waren. Die wohlhabenden

Römer legten jedoch Wert auf gutes Fleisch, und so kamen schon zu Beginn der Republik Rind-, Kalb-, Schweine-, Lamm- und Ziegenfleisch auf dem Forum zum Verkauf. Perlhühner aus Numidien, Fasane vom Kaspischen Meer und Pfauen hielt man sich zuerst als Ziervögel, später wurden sie neben dem Hausgeflügel auch gegessen. Aus Kapitularien Karls des Großen geht hervor, daß man auf den Kammergütern schon systematisch Vieh und Geflügel züchtete, um den kaiserlichen Hof zu beliefern. Rationell wurde die Viehzucht aber erst im 18. Jahrhundert betrieben. Heute wiegt das Vieh durch die Mast im allgemeinen fast zweimal soviel wie im 18. Jahrhundert. Infolge der verhältnismäßigen Knappheit galt früher das Vieh als ein bevorzugtes Nahrungsmittel der wohlhabenden Stände. In Nordeuropa und in England war im ausgehenden Mittelalter das Grünfutter in der kalten Jahreszeit so knapp, daß man sich gezwungen sah, einen Teil des Rindviehes zu schlachten und einzupökeln; die überlebenden Rinder dienten als Zugtiere.

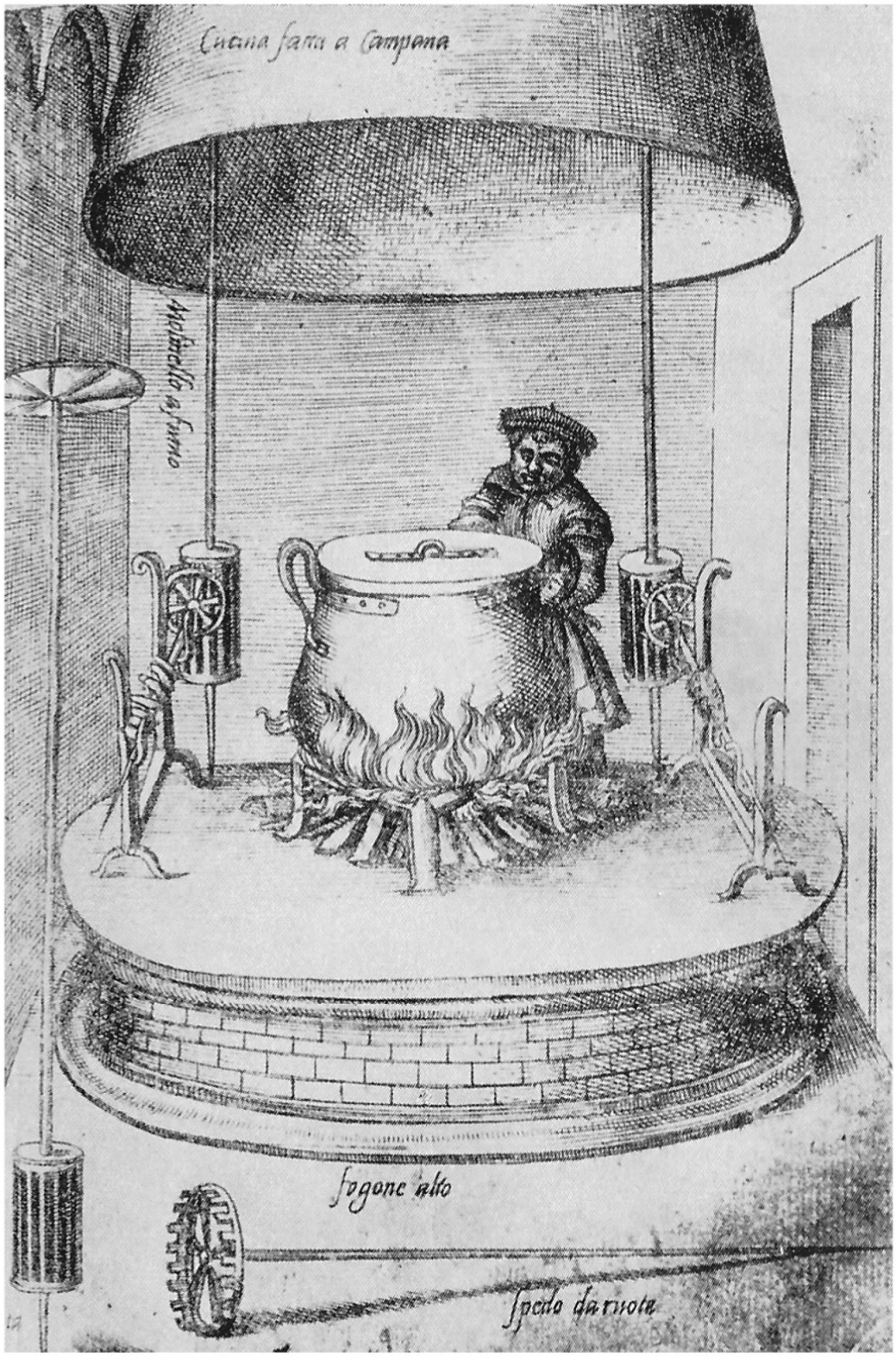
Die Kunst des Kochens hat sich vom Osten nach dem Westen verbreitet. Die Ägypter, Assyrer und Perser, die ihre Kenntnisse dieser Kunst den Indern verdanken, waren die Lehrmeister der Griechen, deren gelehrigste Schüler wiederum die Römer. Von Rom dehnte sich die Kochkunst über ganz Europa aus, entwickelte sich aber erst zur Blüte im Italien der Renaissance. Von Italien aus gelangte sie nach Frankreich, wo sie unter den Königen Ludwig XIV. und Ludwig XV. einen Höhepunkt erreichte.

Der Ruhm, die Kunst des Bierbrauens zuerst ausgeübt zu haben, gebührt den Ägyptern, nachweisbar brauten schon die alten Ägypter Gerstenbier. Unter den Ptolomäer-Königen war das Bierbrauen sogar königliches Monopol, und Alexandria wird als ein antikes München geschildert. Ägypten besaß aber auch einen großen Reichtum an Weinen, und an den Wänden ägyptischer Gräber und Tempel wird die Geschichte des Weines bildlich dargestellt. Die Symposien der Griechen mit musizierenden Hetären wären ohne Wein undenkbar gewesen, und in den Kellern der vornehmen Häuser standen zahlreiche mit Wein gefüllte Amphoren. Sehr beliebt waren Mischweine, aber auch Fälschungen waren gang und gäbe, wie wir alten Schilderungen entnehmen können. Im Mittelalter hatte der Anbau der Reben schon einen großen Umfang erreicht, doch die Weine waren noch sehr teuer. Für einen Krug wirklich guten Burgunders zahlte man im 13. Jahrhundert acht Mark, das war für damalige Verhältnisse ein sehr hoher Preis. Der Kardinal von Richelieu mußte im 17. Jahrhundert je Hektoliter Rotwein für seine Tafel hundertfünfzig Franken, für den seines Gefolges hundert Franken und für den seiner Bediensteten fünfundsiebzig Franken anlegen. Dabei war der Wein keinesfalls gut, wahrscheinlich schwach in der Farbe und vor allen Dingen sauer.

Viele Nahrungsmittel, die wir heute selbst auf dem Tisch des einfachsten Mannes antreffen, waren früher unbekannt. So wurde die Kartoffel erst in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts von spanischen Eroberern

von den Hoch-Anden nach Spanien gebracht, wo man sie als Zierpflanze in den königlichen Gärten anbaute. Der Versuch, sie als Nahrungsmittel einzuführen, war vorerst vergeblich. So stieß die Kartoffel in Irland auf heftigen Widerstand, als Sir Walter Raleigh versuchte, sie dort einzuführen. Man gab der Kartoffel schuld, die Ursache des Fiebers und der Lepra zu sein; in Schottland wurde sie öffentlich von der Kanzel verdammt, und ein ehrenwerter englischer Zeitgenosse verstieg sich sogar zu der Behauptung, daß sie die verbotene Frucht sei, die zum Sündenfall Adams geführt habe. Aber ihr Siegeszug war nicht aufzuhalten. Einen tatkräftigen Förderer fand sie in Friedrich dem Großen; doch dauerte es bis Mitte des 19. Jahrhunderts, ehe sie allgemeine Verbreitung fand. Als 1850 in Irland durch Mißernten unzählige Menschen bittere Not litten, führte das Fehlen der ehedem so verschmähten Kartoffel zu riesigen Auswanderungen nach Nordamerika. Heute ist die Kartoffel neben Reis und Brot wohl das wichtigste Nahrungsmittel in der ganzen Welt.

Von größter Bedeutung für die menschliche Ernährung ist das Salz. Es wurde seit jeher als etwas Heiliges betrachtet, und Völker, die über Salzquellen verfügten, sahen dies als ein Zeichen göttlicher Gnade an. Salz und Brot spielen heute noch als Symbol eine große Rolle; auch war es bereits im Altertum ein wichtiger Handelsartikel. Plinius berichtet, daß die Römer ausgedehnte Salinen besaßen. Im Altertum wurde das Salz so hoch geschätzt, daß dem Militär ein Teil des Soldes in Salz, das Salarium, ausgezahlt wurde, ein



KÜCHE NACH EINEM ENTWURF VON SCAPPI 1570

Ein großer Kessel steht auf offenem Feuer, die abziehende Warmluft setzt zwei verstellbare Bratenwender in Tätigkeit

Wort, von dem der heute noch übliche Ausdruck „Salär“ abstammt. Einer der ältesten Handelswege Italiens, die Straße, die von Ostia ins sogenannte Sabinerland führt, heißt immer noch die Via Saleria. Die wirtschaftliche Bedeutung des Salzes geht schon daraus hervor, daß es fast von allen Regierungen und zu allen Zeiten mit hohen Steuern belegt wurde. Im 17. Jahrhundert betrug die Steuer in Frankreich drei Franken je Kilogramm, also mehr, als heute selbst die feinste Qualität kostet. Es wird erzählt, daß ein Räuber, der den Palast eines persischen Fürsten im Altertum nachts ausrauben wollte, über einen Block Salz stolperte. Verwundert, was das sein könnte, leckte er sich in der Dunkelheit den Finger ab und schmeckte zum ersten Male in seinem Leben Salz. Ohne sich um die weiteren Schätze zu kümmern, verließ er schleunigst den Palast mit seiner kostbaren Beute – einem Block Salz.

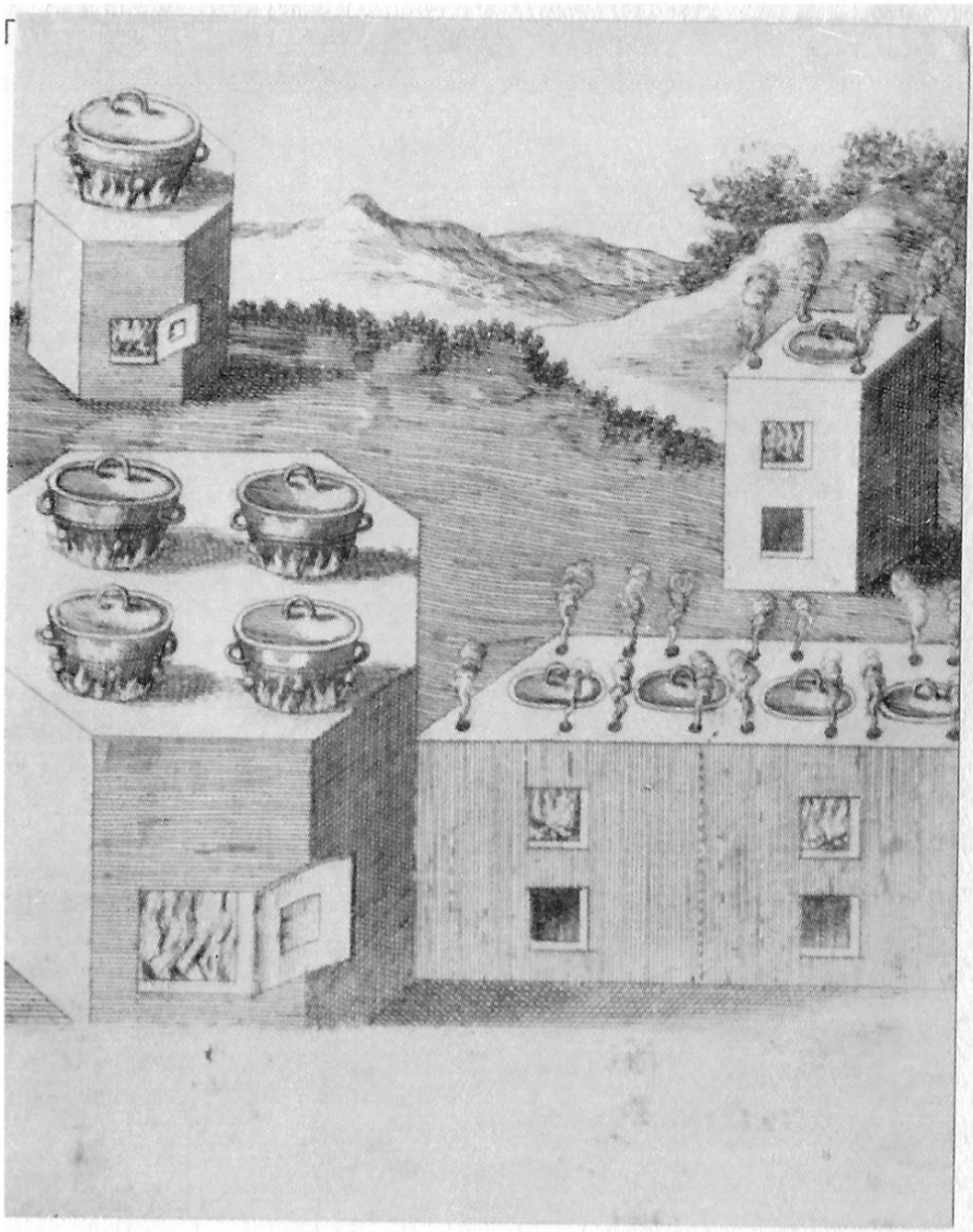
In Griechenland und in Rom fehlte die Bienenzucht auf keinem Landgut, denn im Altertum war Honig für die westliche Welt der einzige Süßstoff. Zucker wird im 14. Jahrhundert zum ersten Male erwähnt, war aber noch eine so große Kostbarkeit, daß sich selbst die Reichen und Mächtigen noch vorwiegend des Honigs zum Süßen bedienten. Im 15. Jahrhundert hatte sich der Zucker in Italien schon stark eingebürgert, wurde aber in der Hauptsache zum Kandieren von Früchten und als Gewürz verwendet. In England kostete er zu dieser Zeit drei Schilling das Pfund, also genauso viel wie ein Schaf. König Franz I. von Frankreich hatte einen Leibarzt namens La Bruyère, der

Zucker mit Safran vermischt als Universalheilmittel anordnete, und bei Königin Elisabeth I. von England stand aus gesundheitlichen Gründen stets Pulverzucker auf dem Tisch. Zuerst kannte man nur den aus dem Osten stammenden Rohrzucker, der jedoch infolge des weiten Weges und durch die damit verbundenen Transportkosten für die Allgemeinheit unerschwinglich war. Erst in den letzten Regierungsjahren Friedrichs des Großen entdeckte der Berliner Chemiker Sigismund Marggraf den Zuckergehalt in der Zuckerrübe. Franz Karl Achard machte in Kaulsdorf bei Berlin Ende des 18. Jahrhunderts die ersten Anbauversuche und gründete 1801 in Kunern die erste Rübenzuckerfabrik.

Gewürze hatten bis zum Beginn der Neuzeit unermeßlichen Wert, Muskatnüsse wurden fast mit Gold aufgewogen. Man geht in der Annahme kaum fehl, wenn man behauptet, daß viele der wichtigsten Entdeckungen ihren Ursprung lediglich dem Wunsch nach billigeren Gewürzen verdanken. Sie wurden ja nicht nur gebraucht, um den faden Geschmack der Speisen erträglicher zu machen, sondern wurden auch in erheblichen Mengen in der Heilkunst verwendet. Der Einfluß der Gewürze auf das Geschick der Menschheit ist noch niemals mit voller Offenheit behandelt worden, und doch war er größer, als man anzunehmen geneigt ist. Der schöne Nimbus, der so manche Entdeckungsfahrt der damaligen Zeit umgibt, verblaßt vor der Tatsache, daß die Triebfeder nur selten reine Abenteuerlust war, um so öfter aber der Sucht nach Gold und billigeren Gewürzen entsprang.

Was zog denn Vasco da Gama nach dem Osten? Warum segelte Kolumbus in westlicher Richtung? In erster Linie war der Wunsch maßgebend, Gebiete zu suchen, in denen man Muskatnüsse, Pfeffer, Zimt und Nelken zu günstigeren Bedingungen als bisher finden konnte. Da die Kenntnisse der Speisenzubereitung damals noch recht gering waren, Kartoffeln gänzlich fehlten und Gemüse kaum geachtet wurde, mußte man dem gepökelten Fleisch und anderen Speisen große Mengen Gewürze zusetzen, um sie einigermaßen schmackhaft zu machen. Sie kamen zwar schon seit alters nach Europa, die Preise waren aber so phantastisch hoch, daß sich nur Fürsten, Barone, Prälaten und reiche Patrizier diesen Luxus erlauben konnten. Im 16. Jahrhundert kostete ein Zentner Gewürznelken auf den Molukken zwei Dukaten, in Malakka bereits vierzehn, und im Hafen von Kalikut war er schon auf fünfzig gestiegen; in London wurde dann der Zentner zum Preise von zweihundertdreizehn Dukaten verkauft.

Venezianer und Genuesen waren die ersten Vermittler des Gewürzhandels, sie hatten ausgedehnte Faktoreien in Konstantinopel und der Levante. Später ging dieser Handel in die Hände der Holländer über, die beinahe eine Monopolstellung hatten. Doch auch andere Nationen wollten sich einen Anteil an diesem Geschäft nicht entgehen lassen. Als die Franzosen im 17. Jahrhundert zwei Kriegsschiffe nach Ceylon entsandten in der Absicht, sich die Wurzeln gewürztragender Bäume zu beschaffen, um sie in ihren Kolonien anzupflanzen, wäre es fast zum Kriege mit Holland gekommen.



KOCHHERDE UM 1697

Stich aus „Die wollunterwiesene Köchinn“

Das Mittelalter war eine Zeit großer, doch ziemlich derber Festlichkeiten, erst die Renaissance brachte eine Verbesserung der Tafelsitten und Gebräuche. Allmählich fing man an, der Tafel eine erhöhte Aufmerksamkeit zu widmen. Künstler wie Tizian, Raffael und Veronese führten große Häuser, der Luxus der Höfe und der wohlhabenden Bevölkerung nahm zu, so daß der immer stärker werdende Bedarf an feinem Linnen und Tafelgeräten dem Handwerk Arbeit und guten Verdienst brachte. Viele Dinge aber, die wir heute als Notwendigkeit ansehen, waren unbekannt, die wichtigsten Tafelgeräte sind verhältnismäßig neuen Ursprungs. So wurden in den reichhaltigen und kostbaren Inventarien des 14. und 15. Jahrhunderts Löffel oft, Gabeln dagegen kaum erwähnt. Johanna von Evreux besaß zwar vierundsechzig silberne Löffel, aber nur eine einzige Gabel, die in einem Etui sorgfältig verwahrt wurde. Die Herzogin von Touraine nannte Ende des 15. Jahrhunderts eine, allerdings goldene Gabel ihr eigen, und wenn Kaiser Karl V. ihrer schon mehrere besaß, so waren sie doch so kostbar, daß sie einzig und allein zum Genuß von mit Zucker und Zimt bestreutem Käse dienten; was damals allem Anschein nach eine große Delikatesse gewesen sein muß. Bis zur allgemeinen Einführung der Gabel im 17. Jahrhundert wurden die Speisen selbst in den vornehmsten Kreisen mit der Hand zum Mund geführt und nur für flüssige Speisen bediente man sich des Löffels. Zu dieser Zeit bürgerte sich auch der Gebrauch der Serviette immer mehr ein. Bis dahin wischte man sich den Mund mit einem Stück

Brot ab; für die Finger scheinen Tafeltücher oder die Federn des Hutes gut genug gewesen zu sein, wie ein heute noch in Paris aufbewahrter fetttriefender Federhut Ludwigs XIV. beweist.

Gabeln und Servietten wurden zum Ausgangspunkt einer immer größeren Verfeinerung der Tafelsitten, die zusammen mit dem großen Fortschritt der Kochkunst im 18. und 19. Jahrhundert einen Höhepunkt erreichen sollten. Im 20. Jahrhundert jedoch ist die Tafel selbst des bescheidenen Bürgers besser bestellt und hergerichtet als die eines Fürsten im Mittelalter. Die Nahrungsmittel sind abwechslungsreicher, besser und billiger, sie werden sorgfältig kontrolliert, und Fälschungen, wie sie früher an der Tagesordnung waren, kommen nur noch selten vor. Landwirtschaft und Viehzucht mußten sich den Erfordernissen der Zeit anpassen, und die Forschungen und Erfindungen eines Watt, Fulton, Pasteur, Appert, Liebig, Achard und vieler anderer trugen dazu bei, unsere Nahrungsmittel immer mehr zu verbessern, sie hygienisch aufzubewahren, zu konservieren, zu verteilen, zu überwachen und sie dorthin zu transportieren, wo sie am nötigsten gebraucht werden.

Welche Entdeckungen und Erfindungen auf dem Gebiet der Gastronomie in den nächsten Jahrhunderten noch gemacht werden, ist uns unbekannt. Wir wissen aber, daß die Freude am guten Essen die Menschheit in der Zukunft genauso beglücken wird und daß wir die so oft genannte Ernährungspille getrost in den Bereich des Als-ob verweisen können.

SAGE MIR, WAS DU ISST – – –

Wer glaubt denn die Alfanzerei,
Daß Bratenessen Sünde sei,
Und wider des Allmächt'gen Zorn
Der Hering ward zum Gnadenborn.
Schaut er, in Majestät gehüllt,
Auf das, was uns den Magen füllt?

Swift

Von Maupassant stammt der Ausspruch: „Nur Dummköpfe sind keine Feinschmecker. Man hat einen dummen Mund, so wie man einen dummen Kopf hat." Nun hat dieses Axiom zwar seine Berechtigung, denn es hat seit jeher viele berühmte Menschen gegeben, die eine gute Tafel über alles liebten. Deswegen sollte man aber nicht diejenigen geringschätzen, die in kulinarischen Dingen von rührender Bescheidenheit waren. So aß der Perserkönig Xerxes mit Vorliebe frische Feigen und ergötzte sich an allem, was wohl schmeckte, während Alexander der Große von den Freuden der Tafel nur wenig hielt und die kargen Mahlzeiten seiner Krieger zu teilen pflegte. Plutarch behauptete, daß Cäsar ein Gastmahl ebensogut wie eine Schlacht zu organisieren wisse, doch seine Gastmähler wurden von Crassus weit in den Schatten gestellt. Der Aufwand, der von Crassus getrieben wurde, soll so groß gewesen sein, daß selbst die luxuriösen Feste des Lucullus daneben bescheiden erschienen.

Die Berichte über die verschwenderischen Gelage der römischen Kaiser und Patrizier sind für uns beinahe unfaßbar. Wenn wir lesen, daß Heliogabal zu einer einzigen Mahlzeit Gehirne von sechstausend Straußen auftragen ließ, so scheint uns die Vorliebe Hadrians für den Bauch von jungen, ungesäugten Schweinen, die er in einer scharfgewürzten, mit Honig gesüßten Pfeffersauce aß, recht bescheiden. Kaiser Tiberius schätzte Gurken so sehr, daß bei allen seinen Feldzügen fahrbare, mit Glimmer bedeckte Gurkenbeete mitgeführt wurden, damit er diesen Genuß nicht zu entbehren brauchte. Auch die verführerische Kleopatra ließ sich nicht lumpen. Bei einem Gastmahl zu Ehren des Antonius waren die Stühle mit Gold, Edelsteinen, Perlen und Schildpatt verziert, das Dach über der Tafel war aus den Federn von Paradiesvögeln gewebt, und die Teppiche allein sollen den Wert von einer halben Million Mark nach unserem heutigen Geld gehabt haben. Daß das Gastmahl den Ansprüchen des hohen Gastes vollauf genügte, geht daraus hervor, daß Antonius dem Koch als Belohnung für seine Kunst eine ganze Stadt mit ihren Einkünften schenkte.

Nach dem Zusammenbruch des Römischen Reiches dauerte es lange, bis die Kochkunst wieder einen wesentlichen Aufschwung nahm. Zu Beginn des Mittelalters legte man an den europäischen Höfen mitunter mehr Wert auf die sogenannten Schauessen als auf die Speisen selbst, wirkliche Kochkunst wurde nur in den Klöstern gepflegt. Als Philipp der Gute von Burgund am 17. Februar 1453 in Lille ein Bankett veranstaltete,

gab es auf drei riesigen Tischen so viele Dinge zu bewundern, daß es des Staunens kein Ende nahm. So sah man unter anderem:
eine Kirche mit ihren Butzenscheiben, Glocken und Orgeln, in dem Innern jedoch vier Kinder, die bereitstanden, als wollten sie dem Gottesdienst beiwohnen;
das Standbild eines nackten Knaben, der ohne Unterbrechung Rosenwasser p . . . te;
eine Monsterpastete, in der sich vierundzwanzig Musiker aufhielten, die nach dem Anschnitt zu spielen begannen;
das Standbild einer nackten Frau, das auf einem Sokkel am Ende des ersten Tisches placiert war, aus deren rechter Brust unaufhörlich Hypocras strömte;
einen Weinberg mit Reben und Trauben im Gewicht von zwei Tonnen und einen weiteren Sockel, auf dem ein lebender Löwe befestigt war.
Es soll noch viele andere wunderbare Dinge bei diesem Bankett gegeben haben, zu dem jedes einzelne Service aus achtundvierzig verschiedenen Gerichten bestand.
Am Hofe des Renaissancefürsten Lorenzo II. von Medici fingen die Tafeln an, raffinierter und glänzender zu werden. Katharina von Medici, die nicht umsonst aus der Hohen Schule der Renaissance hervorgegangen war, führte nach ihrer Hochzeit mit dem späteren König Heinrich II. auch florentinische und sizilianische Köche in ihrem Gefolge mit nach Paris. Ihnen ist es zu verdanken, daß die Küche in Frankreich einen ungeheuren Aufschwung nahm und sich später zur schönsten Blüte entfalten sollte. Daß aber immer noch un-

KATHARINA VON MEDICI

nach dem Gemälde von Jean Clouet

glaublich viel gegessen wurde, geht daraus hervor, daß Katharina von Medici bei einem Fest im Jahre 1575 von ihrer Lieblingsspeise, Artischockenböden mit Hahnenkämmen und Hahnennieren, solche große Mengen aß, daß sie, wie sie selbst meinte, „glaubte, daran verrecken zu müssen".

Heinrich IV., jener König von Frankreich, der allen seinen Untertanen sonntags ein Huhn im Topf wünschte, war seiner Unmäßigkeit wegen bekannt. Er liebte vor allen Dingen Austern und Melonen und trank dazu einen recht mäßigen Vin d'Arbois. Obwohl er sich damit ständig den Magen überlud und die heftigsten Schmerzen hatte, gab er seinem Verlangen nach diesen Leckerbissen immer wieder nach.

Es ist für unsere heutigen Begriffe kaum faßbar, was die Menschen im Mittelalter, ja selbst noch in neuerer Zeit alles in sich hineinstopfen konnten. Das war überall und auch in England so. Es ist geschichtlich bestätigt, daß Lady Lury, die Ehrendame Katharinas von Aragonien, Gemahlin Heinrichs VIII. von England, allein zum Frühstück sieben Pfund Rinderbraten, eine Fruchtpie und vier Pfund Weißbrot aß und dazu vier Flaschen Bordeaux trank. Ihr Mittagessen bestand aus sechs Pfund Pökelfleisch, einem Huhn, einer Taube, Kalbsfrikassee und vier Flaschen Ale; die Abend- und Nachtmahlzeiten sahen nicht anders aus.

Martin Luther konnte eine gewaltige Gabel schlagen und dazu Rheinwein oder Torgauer Bier in beachtlichen Mengen trinken. Ihm gegenüber war Melanchthon die Bescheidenheit selbst. Er liebte Gerstensuppe sehr,

und als er in Tübingen studierte, gab er oft seine Portion Fleisch, das er übrigens verabscheute, für einen Teller Gerstensuppe her. Mit großem Genuß aß er auch Fische und Gemüse.

Wie sehr die Tafelsitten während des Mittelalters im argen lagen, geht aus einer Handschrift des Klosters Bursfelde hervor, die folgende Ermahnungen enthält: „Du sollst nicht trinken wie ein Fuhrmann, wenn er einen Wagen schmiert, nicht in den Becher husten, nicht mit Geräusch trinken wie ein Ochse, nicht gurgeln wie ein Pferd, nicht die Nase hängen in den Becher wie ein Schwein. Du sollst den Knochen nicht abnagen wie ein Hund, die Suppe trink nicht vom Teller, sondern iß sie mit dem Löffel, und schlürfe nicht laut wie ein Kalb."

Mit der allgemeinen Verfeinerung der Sitten trat am Hofe Ludwigs XIV. auch eine starke Verbesserung der Kochkunst ein, es wurden aber immer noch ganz beträchtliche Mengen gegessen. Der Herzog von Saint-Simon meinte, daß alle Bourbonen gewaltige Esser gewesen seien, doch daß das von niemandem als ein Makel empfunden wurde. Liselotte von der Pfalz schrieb einmal über den König: „Er aß oft vier Teller Suppe, einen Fasanen, eine Vorspeise, Salat, mehrere Scheiben Schinken und Hammelbraten und zum Schluß noch einen großen Teller voll Backwerk und Obst."

Voltaire war nicht nur ein geistreicher Feinschmecker, sondern auch ein Freund von gutem Essen. Als er eines Tages die Gerichte an der königlichen Tafel kritisierte,

zu der er des öfteren eingeladen wurde, sagte der König: „Glauben Sie mir, ich bin im Felde oft mit einer trockenen Brotrinde zufrieden gewesen", worauf Voltaire schlagfertig erwiderte: „Das mag schon stimmen, aber da waren Sie ja auch nicht bei einem König zu Gast!"

Zu den Waffen, mit denen Antoinette Poisson, Marquise de Pompadour, die Geliebte Ludwigs XV., den König an sich zu fesseln versuchte, gehörte auch die Tafel. Obwohl sie von der Hofclique aufs heftigste angefeindet wurde, gelang es dieser hochgebildeten Frau, den König zwei Jahrzehnte lang zu beherrschen. Als ihre körperlichen Reize anfingen zu verblassen, führte sie dem Monarchen in dem berüchtigten Parc aux cerfs selbst junge Schönheiten zu und sorgte dafür, daß er stets einige seiner Lieblingsspeisen vorgesetzt bekam. Eine Stütze hatte sie in dem Hofküchenmeister des Königs, Montier, der einer der größten Kochkünstler seiner Zeit war und bei Hofe in hohem Ansehen stand. Montier sorgte dafür, daß der König stets diejenigen Speisen erhielt, die von der Marquise ausgesucht worden waren. Die kleinen Soupers im Schloß Bellevue sollen von höchster Vollkommenheit gewesen sein.

Madame de Pompadour war im Grunde genommen eine sehr gutmütige Frau. Was sie jedoch niemals vergaß, war Respektlosigkeit ihr gegenüber. Wer sie verletzte, den verfolgte sie mit ihrem Haß. Es wird behauptet, daß eine Keckheit ihr gegenüber die wahre Ursache für Voltaires langes Exil gewesen sein soll. Als der Philosoph von Ferney einmal bei der Pompadour

zur Tafel eingeladen war, servierte man unter anderem auch Wachteln, die sie nach dem von ihr selbst gebrauchten Ausdruck „grassouillette“ – quabbelig – fand, worauf Voltaire mit einem Zweizeiler erwiderte:

Grassouillette, entre nous, me semble un peu caillette;
Je vous le dis tout bas, belle Pompadourette

auf deutsch etwa:

„Quabbelig, unter uns gesagt, scheint mir ein etwas läppischer Ausdruck zu sein;
Doch das, schöne Pompadourin, flüstere ich Ihnen nur leise ins Ohr hinein.“

Die Marquise soll hiernach Voltaire niemals mehr empfangen haben.

Am Hofe von Voltaires zeitweiligem Freund und Gönner, Friedrich II. von Preußen, ging es bescheidener zu als in Versailles. Die Tafel des Königs wies keine kostbaren Gerichte auf, die Speisen waren aber gut zusammengestellt und aufs beste zubereitet. Der Monarch ließ sich stets Vorschläge machen, ehe man mit den Vorbereitungen begann. Das Menü bestand gewöhnlich aus acht Gängen, von denen zwei nach dem besonderen Geschmack des Königs waren und nach seiner Vorschrift zubereitet werden mußten. Zu ihnen gehörten zum Beispiel Heringe, grüne Erbsen, Aalpastete, Kohl mit Schinken, ferner Melonen, die er stark mit Pfeffer und Salz gewürzt aß. Morgens trank Friedrich der Große sechs bis sieben Tassen starken Kaffee und nach jeder Mahlzeit noch ein Kännchen. Während der Tafel hatte der König die Gewohnheit, sich zu den einzelnen Gerichten auf der Menükarte Bleistiftnotizen zu ma-

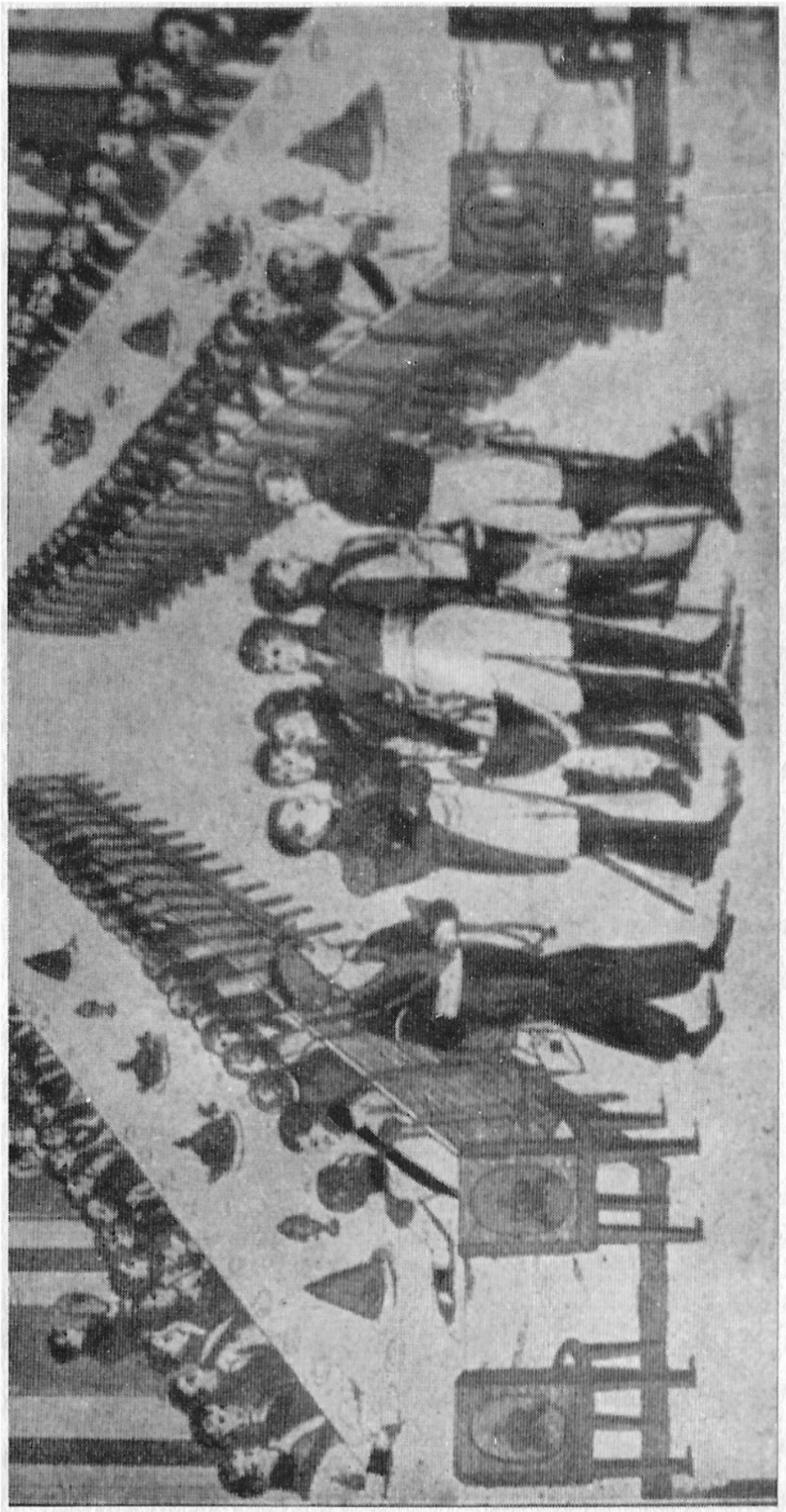
chen, um im Anschluß an die Mahlzeit mit dem Küchenmeister über das ihm „nicht convenierende“ zu sprechen oder um andere Gewürze zu verlangen, denn er aß alle Speisen überaus scharf gewürzt. Obwohl der König alles andere als ein Feinschmecker war, wußte er als kluger Diplomat den Vorzug einer feinen Küche recht wohl zu schätzen. Seine Küche war mit zwölf Köchen besetzt, die alle Spezialisten waren und denen er, im Gegensatz zu seinem mehr als sparsamen Vater, sehr anständige Gehälter bezahlte. Sein Küchenmeister Noël war eine Kapazität auf dem Gebiete der Kochkunst. Trotz der oft recht beißenden Anmerkungen auf den Speisekarten war der König seinen Köchen stets sehr gewogen und wußte gute Dienste zu würdigen, wie seine bekannte Hymne an Noël beweist. Die Hauptmahlzeit nahm der König um zwölf Uhr ein, sie dauerte eine Stunde bis drei Stunden, je nachdem, ob Gäste zugegen waren oder es Gerichte gab, die er besonders liebte. Mit Ausnahme des Kaffees war der Monarch im Trinken sehr mäßig, etwas Ungarwein oder ein Glas Champagner genügten ihm vollauf.

Bei der großen Gegenspielerin des Königs, Maria Theresia, ging es weit üppiger zu als am preußischen Hofe. Die Galatafeln in der Hofburg waren berühmt. Die Kaiserin selbst liebte Mehlspeisen jeglicher Art und sie konnte sich, genauso wie ihre Wiener, über ein Stück zartgekochtes Rindfleisch mit Meerrettich geradezu kindlich freuen.

Die Gastronomie, so meint Brillat-Savarin, ist die Kenntnis der Lebensmittel, von denen sich der Mensch

ernährt. Noch eindeutiger hat Napoleon diese Kunst in einem Aphorismus definiert, das von Guillon in seiner Sammlung „Gedanken Napoleons“ zitiert wird: „Der Bauch regiert die Welt!“ Dabei hat es wohl wenige Menschen gegeben, die so wenig Zeit gehabt haben, die Freuden der Tafel zu genießen, wie er, der eine Zeitlang Herr der Welt war. In seiner Jugend, inmitten einer zahlreichen Familie, die durch die politischen Verhältnisse auf Korsika ruiniert war, hatte er kaum die Gelegenheit, sich an erlesenen Speisen zu erfreuen. Als Stipendiat in Brienne und St. Cyr mit nur wenig Geld, mußte er notgedrungen einen spartanischen Lebenswandel führen. Dabei litt aber sein Magen weniger als sein Stolz, zumal wenn er zusehen mußte, wie seine Kameraden stets wenigstens zwei Gänge aßen und auch an Picknicks teilnahmen, zu denen etwas beizusteuern er nie in der Lage war. Als Unterleutnant erlaubte er sich nur eine einzige Mahlzeit pro Tag, und diese bestand oft genug aus trockenem Brot. Die wenigen Annehmlichkeiten, die es für ihn damals gab, waren einige Lebensmittel oder eine Flasche alten Weines, die ihm „Madame Sans-gêne“ heimlich in sein Zimmer steckte. Daß er aber von der Aufmerksamkeit der späteren Marschallin Lefebvre bewegt war, hat er bewiesen. 1791, als Leutnant in Auxonne, mußte er noch für seinen Bruder Louis sorgen. Beide lebten von seinem Offiziersgehalt von hundertzweiundneunzig Livres und vier Deniers, also nach heutigem Geld von etwa dreiundneunzig Mark. Trotz der Billigkeit der damaligen Lebensmittel kann man

sich leicht vorstellen, wie sehr Schmalhans Küchenmeister war. Napoleon war es, der selbst die Pot-au-feu bereitete, von denen beide als einzigem Gericht vorwiegend lebten. Lebte er nun als General, Erster Konsul oder Kaiser üppiger? Nicht viel. Am 15. Brumaire, also wenige Tage vor dem Staatsstreich, bei einem Diner, das ihm der Staatsrat anläßlich seiner Heimkehr gab, rührte er nicht ein einziges Gericht an, sondern ließ sich von seinem Adjutanten Duroc ein Brötchen und eine halbe Flasche Wein bringen. Auf seinen Feldzügen führte er stets eines der prächtigen Reisenecessaires mit, die man noch heute im Carnvalet Museum oder in La Malmaison bewundern kann, doch er aß selten mehr als eine Suppe und einige Hammelkoteletts, die in Butter in einer besonders konstruierten Silbermaschine für ihn gebraten wurden, oder ein Stück gekochtes Rindfleisch und einige Gemüse. Zu seinen Lieblingsspeisen gehörten auch Hühner, die für ihn stets frisch gebraten werden mußten. Einmal ließ er seine Umgebung bis dreiundzwanzig Uhr warten, bis er zu Tisch kam. Inzwischen hatte man hintereinander dreiundzwanzig Hühner zum Braten an den Spieß gesteckt. In den Tuilerien wurde allerdings eine wahrhaft fürstliche Tafel geführt. Er umgab sich mit dem ganzen Prunk, den seine Stellung erforderte, bei Staatsbanketten aß man von feinstem Sèvresporzellan, die Speisen wurden auf schwerem Silber angerichtet. Die erlesensten Speisen wurden nach dem strengen Zeremoniell des alten Hofes serviert, doch der Kaiser blieb selten länger als zwölf Minuten bei Tisch und



DAS GROSSE DINER,
DAS NAPOLEON I. DEN DEUTSCHEN FÜRSTEN
1808 IN ERFURT GAB

überließ es der Kaiserin, die Mahlzeit mit den Gästen fortzusetzen. Sein Frühstück, das er stets allein um neun Uhr dreißig einnahm und das höchstens acht Minuten dauerte, wurde auf Wärmtischchen serviert und bestand in der Regel aus Spiegeleiern, einem Salat von weißen Bohnen und etwas Parmesankäse. Dazu trank er ein Glas Chambertin, das er noch mit Wasser vermischte. Auf der Insel Elba gab er einmal einen Ball für zweihundert Personen und strich das Gefrorene, weil es zu teuer war. Er wollte nicht, daß die Ausgaben tausend Franken überschreiten. Auf Sankt Helena brauchte er sich allerdings um die Ausgaben für seine Tafel nicht mehr zu kümmern. Das besorgte Sir Hudson Lowe ausgiebig, der dem gestürzten Kaiser nur die Tafel für vier Personen täglich bewilligte, dazu ein Diner wöchentlich mit wenigen Gerichten und einer Flasche Wein für vier Personen. Ironie des Schicksals: Dieser Mann, der sein ganzes Leben so einfach gegessen hatte, mußte an einer Magenkrankheit sterben.

Die großen Gastronomen des französischen Konsulats und des ersten Kaiserreiches waren Talleyrand und der Erzkanzler Cambacérès. Napoleon pflegte zu ausländischen Gästen zu sagen: „Wenn Sie wie ein Soldat essen wollen, dann kommen Sie zu mir. Wollen Sie aber wie ein Fürst speisen, dann müssen Sie zu dem Erzkanzler gehen!“ Als Cambacérès einmal bei einer wichtigen Konferenz beim Kaiser länger als sonst aufgehalten wurde, versuchte er unbemerkt unter dem Tisch seinem Küchenchef eine Nachricht zu schreiben. Na-

poleon, der das sah, verlangte die Herausgabe des Zettels. Als der Erzkanzler ihm das Papier gab, las der Kaiser zu seinem Erstaunen und zum Gelächter der Anwesenden folgende Worte: „Ich kann nicht pünktlich zum Essen kommen. Die Braten werden verdorben sein. Aber um Himmels willen heben Sie mir die Süßspeisen auf!“ – – –

Die beste Küche Frankreichs führte zu jener Zeit der Fürst von Talleyrand, in dessen Dienst eine Zeitlang der Größte aller Köche, Carême, stand. Bei der täglichen Tafel war der Fürst bescheiden, empfing er jedoch Gäste, so entfaltete er einen wahrhaft königlichen Aufwand.

Talleyrand war nicht nur ein großer Diplomat, sondern auch ein Grandseigneur von vollendeter Höflichkeit, die er jedoch genau zu dosieren verstand. Bei einem Galadiner, zu dem der Fürst eine Anzahl illustrer Gäste geladen hatte, machte er sich das Vergnügen, den Braten selbst zu tranchieren und den Anwesenden vorzulegen. Er begann bei einem Prinzen von königlichem Geblüt mit folgenden Worten: „Würden Eure Königliche Hoheit mir die Ehre zuteil werden lassen und mir das Vergnügen machen, von diesem bescheidenen Braten zu kosten?“ Zu einem Fürsten sagte er: „Gestatten Durchlaucht mir die Freiheit, Ihnen von diesem Braten etwas anbieten zu dürfen“, und einem Marquis bot er den Braten mit dem Satz an: „Geben Sie mir die Ehre, Herr Marquis, von diesem Braten zu versuchen.“ Einen Grafen anblickend meinte er: „Herr Graf, machen Sie mir das Vergnügen, diesen Braten zu probieren!“ Und

schließlich, immer noch freundlich lächelnd, sagte er zu einem Baron: „Ein Stück Braten gefällig, lieber Baron?“ – –

Rossini, ein Feinschmecker und ein hervorragender Amateurkoch, schätzte vor allen Dingen Gänseleber und Trüffeln. Er schrieb einst an einen Freund: „... was Sie aber weit mehr als meine Oper interessieren wird, ist die Erfindung eines Trüffelsalates, die ich kürzlich machte — der Kardinal-Staatssekretär, den ich in diesen Tagen kennen lernte, gab mir für diese Erfindung seinen apostolischen Segen ...“

Das Essen ist keineswegs das Privileg irgendeines Standes, denn wir müssen alle essen, um zu leben. Daher trifft das eingangs erwähnte Bonmot Maupassants auch nicht immer zu. Es hat viele große Geister gegeben, die in gastronomischen Dingen völlig ahnungslos waren. So fand der Humanist Eobanus Hessus, obwohl er in seinen Dichtungen fröhliche Geselligkeit besang, nur an den derbsten Speisen Vergnügen. Wer ihm eine Freude bereiten wollte, brauchte ihn nur zu einer großen Schüssel Speck mit Sauerkraut einzuladen. Schiller behielt zeitlebens seine junggesellenmäßigen Eßgewohnheiten bei. Daß ihn angefaulte Äpel geradezu anregten, ist bekannt. Er berichtete selbst mit Ironie, daß er stets eine Anzahl solcher Äpfel in seiner Schreibtischschublade aufbewahrte. Dagegen war Goethe wohl ein starker, dabei aber sehr kultivierter Esser. Seine Lieblingsspeisen waren Wildbret und Geflügel und zum Zehnuhrfrühstück Forellen. Der Baumeister Johann Heinrich Wolff wunderte sich sehr über Goethes Leistungsfähig-

keit im Essen und berichtete 1828: „Er verzehrte u. a. eine ungeheure Portion Gänsebraten und trank dazu eine ganze Flasche Rotwein.“ Jean Paul drückte sich derber aus und sagte einst: „Auch frisset er entsetzlich!“ Im allgemeinen war der Dichterfürst dem starken Weingenuß abhold und verabscheute Kaffee. Schönes Obst schätzte er sehr. Frau von Stein erhielt stets die ersten Äpfel aus seinem Garten, und als Christiane Vulpius als junges Mädchen einst in seinem Gartenhaus eingeschlafen war, legte ihr der Dichter drei Apfelsinen hin, die damals noch eine Kostbarkeit waren. Zuweilen speiste er bei der Herzogin Amalia von Sachsen-Weimar zu Mittag. Einmal beschwerte er sich darüber, daß der Küchenchef Goullon so oft Sauerkraut auf den Tisch brachte. Eines Tages, als er wieder Sauerkraut vorgesetzt bekam, stand er ärgerlich auf und ging ins Nebenzimmer. Dort sah er auf einem Tisch ein aufgeschlagenes Buch und blickte hinein: es war ein Roman von Jean Paul. Nachdem er einige Seiten gelesen hatte, warf er es weg und rief aus: „Nein! Nein! Erst Sauerkraut und dann fünfzehn Seiten Jean Paul! Das halte aus, wer will!“

Der Physiker Benjamin Thomson, der vom Kurfürsten von Bayern als Graf Rumford in den Adelsstand erhoben wurde, verdankt seine Volkstümlichkeit nicht zuletzt der von ihm erfundenen Rumfordsuppe, die er selbst gerne aß und die dazu bestimmt war, in Bayern die Not der damals hungernden Bevölkerung zu lindern. 1801 gründete er die erste wohlfeile Suppenküche in der Rue du Mail in Paris. Die Suppe, die aus

Gemüsen, Butter oder Schmalz, Trockenerbsen, Kräutern und anderen Gewürzen bestand, wurde um eineinhalb Sous – etwa siebeneinhalb Pfennig – abgegeben.
Der Dichter Ludwig Tieck brachte Theater und Gastronomie in einen innigen Zusammenhang. Er behauptete, daß genau wie bei einem gelungenen Theaterstück auch die Speisenfolge einer „wohldurchdachten Exposition, einer Lösung, des Klimax und Antiklimax" bedürfe. Ein guter Tafelregisseur, so folgerte er, müsse auch ein guter Theaterleiter sein. Gastronomie und Theater seien nicht so wesensfremd, wie es erscheinen mag, denn wenn das eine nur einen geistigen Genuß vermittle, so das andere zugleich einen geistigen und körperlichen.
Franz Abt, der bekannte Komponist, dem wir viele bekannte Lieder, darunter auch „Wenn die Schwalben heimwärts ziehen", verdanken, wurde auf einem eiligen Gang durch Wiesbaden einst von einem Bekannten mit den Worten angehalten: „Wohin denn so eilig, mein Lieber?" „Ins Restaurant", sagte Abt, „meine Lieblingsspeise essen, Truthahn." Der Freund, der seinen guten Appetit kannte, meinte listig: „Hoffentlich ist die Tischgesellschaft nicht zu groß!" Worauf Abt erwiderte: „Sei ohne Sorge, o Freund. Wir sind nur zu zweit, der Truthahn und ich!"
Kants Appetit wurde keineswegs durch philosophisches Denken beeinträchtigt, sein Magen war den größten Verrenkungen gewachsen. Er bevorzugte vor allen Dingen derbe Gerichte wie Linsen oder Erbsen mit Speck. Schopenhauers Pessimismus machte vor der Tafel halt. Hier war er durchaus Optimist; er liebte

gute, wenn auch derbe Speisen an einer schön gedeckten Tafel sehr. Oft speiste er im Englischen Hof in Frankfurt und konnte große Mengen bei bestem Appetit verzehren. Als er dort wieder einmal aß, hörte er am Nachbartisch die Worte fallen: „Der ißt ja für drei!", worauf Schopenhauer schlagfertig herüberrief: „Ja, ich arbeite aber auch für zehn!"

Ein gewaltige Esser war Bismarck. Er aß viel und gut. Vom Kiebitzei über selbstgeräucherten Schinken bis zum Rebhuhn, alles fand Gnade vor seinen Augen. Er war ein ausgezeichneter Weinkenner und nicht davon abzubringen, die schwersten Weine zu trinken. Seine ganze Vorliebe galt den echten Havanna-Zigarren. Wenn auch nicht gerade unmäßig, so war er doch ein sehr starker Esser und Trinker, der sich nur höchst ungern den Weisungen seines Leibarztes Schweninger fügte.

Von Kaiser Wilhelm II., der die deutsche Speisekarte bei Hofe einführte, ist es bekannt, daß er Karpfen in Bier und gebratene Krammetsvögel, besonders aber Schmorbraten gerne aß. Da er bei den großen Hoffestlichkeiten niemals einen Schmorbraten nach seinem Geschmack erhalten konnte, pflegte er sich dann und wann bei seinem Oberstallmeister, Freiherrn von Reischach, selbst einzuladen, wo er in kleinem Kreise stets eine köstliche geschmorte Tafelspitze mit Champignonpüree vorgesetzt bekam, die ihm stets vortrefflich mundete. Fürst Anton Rohan meint in seinem Buch „Heimat Europa", daß er die beiden stärksten kulinarischen Eindrücke seines Lebens in Berlin, und zwar bei

deutschen Diplomaten, empfangen habe: bei Richard von Kühlmann gab es pochierte Eier auf Artischockenböden mit holländischer Sauce übergossen; eine sehr normale Speise, doch hier war zwischen Artischocke und Ei eine dicke Schicht Kaviar hinzugefügt worden. Beim Gesandten „Freddy" Horstmann waren es getrüffelte Poulardenbrüste auf Reis, die mit einer dicken Langustensauce bedeckt worden waren, die ihm besonders gut schmeckten.

Von dem gesegneten Appetit Ellinor Hamsuns weiß Ernst von Salomon in seinem „Fragebogen" zu berichten. Dort schreibt er: „Bei Mehlgarten saß auch Ellinor Hamsun, die Tochter des großen Dichters, ein kräftiges, blondes, etwas derbes Mädchen. Niemand sprach mit ihr, sie sprach mit niemandem. Sie aß. Sie aß einen Topf Pfluckteſinken, dann Grünkohl mit Pinkel, dann ein Eisbein mit Sauerkraut, dann eine Schlachtplatte mit Zunge, Herz, Blut- und Leberwurst. Sie trank dazu fünf Töpfe Bier, die ungemein gepflegten Biere des Herrn Mehlgarten. Sie begann mit Dortmunder Union und endete mit Kulmbacher. Dann zahlte sie, erhob sich und ging. Sie ging nicht weit, zwanzig Meter höchstens, zum Konditor Heyl am Olivaer Platz. Der Konditor Heyl war berühmt für seine Baumkuchen. Gerüchten nach, bestellte sich Ellinor Hamsun stets den Baumkuchen im ganzen Stück." Womit bewiesen wäre, daß die Zeit der gargantueskischen Esser auch heute noch nicht vorbei ist.

BERÜHMTE KÖCHE

Fragt man mich, ob ich lieber ein großer Dichter oder ein großer Koch sein möchte, so würde ich dem Pegasus mit Begeisterung einen Fußtritt geben, um den Kochlöffel zu ergreifen. *Rabelais*

Die Kochkunst, die schon die Alten als die schönste aller Künste priesen, ist mit der Geschichte der Kultur aufs innigste verbunden. Alle sind wir gezwungen zu essen, um zu leben, doch daß aus einem Akt der Selbsterhaltung eine Kunst wurde, das haben wir den großen Meistern der weißen Mütze zu verdanken. Wenn aber von den Helden des Tages die Rede ist, dann wird nur selten derer gedacht, die im Hintergrund wirken und die wir nur durch ihre genialen Schöpfungen kennen. Große Köche sind Gradmesser der Kultur, und Zeiten höchster Blüte weisen daher auch immer die würdigsten Repräsentanten der Kochkunst auf.

Voltaire meinte einst, daß ein guter Koch ein wahrhaft göttliches Wesen sei, und Grimod de la Reynière ist der Ansicht, daß ein Koch ohne Fehl noch seltener wäre als ein großer Dichter. Der Küchenmeister Ludwigs XV. von Frankreich, Montier, war so berühmt, daß der Herzog von Luynes es für notwendig befand, sein

Ableben in einem Hofbulletin der Öffentlichkeit bekanntzugeben. Am schönsten hat sich der Präsident des Kassationshofs in Paris zugunsten der Köche geäußert. In einer Unterredung mit drei der größten Gelehrten der Académie im Jahre 1812 erklärte er: „Ich werde stets die Wissenschaften weder für hinlänglich geehrt noch für hinreichend repräsentiert ansehen, ehe ich nicht einen Koch in der Akademie der Wissenschaften erblicke."

Athenäus weiß so manches Interessante von den Köchen des Altertums zu erzählen, die man den Weisen gleichstellte. Es gab damals sieben Weise der griechischen Kochkunst: Nereus, Aegidius, Lamprias, Aphteneus, Charides, Euthymus und Aristion. Der Mazedonierkönig Antigonos ernannte seinen Lieblingskoch, Eutertion, zum Generalissimus, weil er ein neues Gericht erfand, das dem Monarchen besonders gut mundete. In Rom wurde der Tafelluxus zu einer erstaunlichen Höhe gesteigert.

Alles, was den Geschmack auch nur einigermaßen reizen konnte, wurde versucht, gute Köche waren bei den wohlhabenden Römern ebensolche Stars wie unsere heutigen Filmlieblinge; sie verdienten märchenhafte Summen. Gagen von vier, sechs, ja selbst acht Talenten (ein Talent nach unserer heutigen Währung ungefähr 4715 Deutsche Mark) jährlich waren durchaus keine Seltenheit für einen tüchtigen Koch. Da wir aber von den Köchen des Altertums nur durch dürftige archivarische Aufzeichnungen Kenntnis haben, wollen wir uns der neueren und neuesten Zeit zuwenden und

einige der erlauchtesten Repräsentanten der beglükkendsten und menschlichsten aller Künste, der Kochkunst, Revue passieren lassen:

Auf dem Treppenflur des Museums zu Saint-Germain-en-Laye steht ein prächtiger gotischer Grabstein. Er zeigt einen gewappneten und gespornten Ritter, der zwischen seinen beiden Frauen liegt und dessen Schild drei Kochtöpfe und drei stilisierte Rosen trägt. Unter diesem Stein, der sich früher in der Sakristei der Kapelle von Notre-Dame-de-Hennemont befand, ruhte einst Sieur Guillaume Tirel, genannt Taillevent, der erste große Kochkünstler, den die Geschichte Frankreichs kennt. Taillevent wurde um das Jahr 1326 geboren und wuchs während der Wirren des Hundertjährigen Krieges zwischen Frankreich und dem von Burgund unterstützten England auf. Wir wissen nicht, welcher Herkunft er war oder wo seine Wiege stand; sein Name taucht zum ersten Male in einem Verzeichnis der Bediensteten von Jeanne d'Evreux auf. 1349 trat er als Queux de bouche – Mundkoch – in den Dienst Philipps IV. von Valois, der ihm und seiner ersten Frau Jehanne eine Rente von vierundzwanzig Goldfranken jährlich zum Bau einer Kapelle aussetzte. 1361 hören wir wieder von ihm als Mundkoch des Herzogs der Normandie, der ihm für seine „guten und angenehmen Dienste" ein Geschenk von hundert Goldfranken machte; ein für jene Zeit sehr ansehnlicher Betrag. 1373 wird er Prémier queux du roi – erster Mundkoch König Karls V. von Frankreich –, um 1381 Ecuyer du roi – Küchenmeister – zu werden. Als

Krönung seiner Laufbahn ernennt ihn Karl VI. zum Prémier Ecuyer du roy, Gent d'armes et maître des garnisons de cuisine de France, also Oberküchenmeister und Meister aller königlichen Küchen Frankreichs; außerdem wird er mit besonderen Vollmachten ausgestattet. Er starb um das Jahr 1395, und sein großes Verdienst war es, daß er das für die Entwicklung so wichtige Buch „Le Viandier" schrieb, aus dem wir uns ein gutes Bild über die Kochweise des gotischen Zeitalters machen können. Es erschien um das Jahr 1375, wahrscheinlich auf Veranlassung Karls V., der mehrere analoge Werke schreiben ließ. Der „Viandier", das erste bedeutende Dokument der französischen Kochliteratur, erregte beim Erscheinen großes Aufsehen und wurde bis Anfang des 17. Jahrhunderts mehrmals nachgedruckt. Wir mögen über die Zusammensetzung vieler seiner Gerichte heute lächeln, es darf jedoch nicht übersehen werden, daß er als erster den Versuch machte, Ordnung in die damals noch sehr im argen liegenden Kochkunst zu bringen.

Wer kennt nicht die Beschreibung des Gastmahls des Trimalchio in dem bekannten Roman des Petronius? Hier hatte die römische Küche den Höhepunkt der damaligen gastronomischen Genüsse erreicht. Nach seinen Schilderungen tragen Scharen von Sklaven ein gebratenes Ferkel herein, aus dessen Bauch nach dem Aufschneiden lebende Drosseln herausfliegen; eine mit Fischen und Vögeln garnierte Gans besteht in Wirklichkeit aus Schweinefleisch, und zuerst als verfault zurückgewiesene Enteneier entpuppen sich nach dem

Öffnen als Feigendrosseln in einer gepfefferten Eiersauce. So und nicht viel anders sahen auch die Gerichte aus, die noch zu Taillevents Zeit auf die Tafel kamen. Die Meisterköche waren Maler und Bildhauer zugleich, ihre Kunst bestand eher darin, den Augen zu gefallen, als dem Mund zu schmeicheln. Aus Fleisch zauberten sie naturgetreue Fische hervor, und Fisch nahm bei ihnen die Gestalt eines Ferkels oder einer Gans an. Froissart, ein bekannter Chronist des 14. Jahrhunderts, der damals an einem Festmahl bei Hofe teilnahm, meinte, daß es eine so große Fülle merkwürdigster und verstellter Gerichte gegeben habe, daß es unmöglich sei, sie zu beschreiben. Auch Taillevent konnte sich diesem Zug der Zeit nicht entziehen, er war aber bestrebt, neue und weniger kapriziöse Gerichte zu schaffen. Wir kennen noch das Menü eines Banketts, das er Karl V. um das Jahr 1373 servierte. Es lautet:

BANCQUET

du Roy de France Charles V.
et du Jehan de Lorraine

*

ES PREMIER MESTZ

Venoison de sanglier en souppes.
Sabourat de poussin.
Boussac de lièvres. Oyes a la trayson.

*

SECOND MESTZ

Cines. Hayroos. Herons. Faisons.
Paons. Trimolecte de perdrix.

*

TIERS MESTZ
Most Jehan. Paste de merles.
Pysons au sucre.
*

LE QUART MESTZ
Darioles de cresme fricts,
Paste de poires.
*

QUINT MESTZ
Amendes. Nosilles. Poyres crues.
Jonchees.
*

Das Sabourat war eine Art Ragout, das Trimolecte ein Salmi von Rebhühnern. Die Cines – Schwäne – und die Paons – Pfaue –, die in der Pracht ihres Gefieders aufgetragen wurden, durften damals auf keiner königlichen Tafel fehlen. Interessant ist es zu erfahren, daß man schon damals als Nachtisch Nüsse, Mandeln und rohes Obst reichte.

Taillevent war ein großer Herr, dessen Ansehen bei Hofe so hoch war, daß die Wachen für ihn unter Gewehr treten mußten. In den königlichen Schlössern und Besitzungen unterstand ihm ein ganzes Heer von Köchen und Bediensteten, und er muß eine recht volkstümliche Persönlichkeit gewesen sein, denn sogar Villon zitiert ihn im Vers CXXXI seines „Grand Testament" mit den Worten:

Si aille voir Taillevent,
Ou chapitre de fricassure usw.

Fast alles, was wir von Taillevent wissen, verdanken wir dem verstorbenen Präsidenten der Pariser Bibliophilen-Gesellschaft, Baron Pichon, dessen Forschungen endgültig die Gewißheit brachten, daß Taillevent

BARTOLOMEO SCAPPI
GEHEIMKOCH PAPST PIUS' V.

ANTOINE CAREME

keine legendäre Erscheinung, sondern der bedeutendste Koch des 14. Jahrhunderts war.

Als einen würdigen Herrn mit wallendem Bart müssen wir uns Bartolomeo Scappi vorstellen, der unter anderem als Geheimkoch für das leibliche Wohl des bedeutenden Renaissancepapstes Pius V. zu sorgen hatte. Daß er ein guter und weiser Koch gewesen sein muß, der über ein erstaunliches Können verfügte, geht aus den Anweisungen in seinem ausgezeichneten Werk „*Opera*" hervor. Dieses Werk, das 1570 in Venedig erschien, ist in sechs Bücher gegliedert und behandelt ausführlich den Wareneinkauf, das Tranchieren, die Tafeldekoration, die Geräte der Küche und anderes mehr. Wenn Scappi empfiehlt, die Küche in einem besonderen Gebäude unterzubringen, damit kein Unbefugter sie betreten kann, so wird er dafür wichtige Gründe gehabt haben. Viele seiner Rezepte, unter denen sich auch solche über Krankenkost befinden, sind heute noch brauchbar. Was an dem Werk jedoch am meisten besticht, das sind die ausgezeichneten Abbildungen, unter ihnen einige der päpstlichen Küche und von der Beköstigung der Kardinäle während des Konklaves. Das Buch ist ein vortreffliches Spiegelbild der Gastronomie am Hofe eines Renaissancepapstes.

Welcher Art die Genüsse waren, die man damals auftischte, das ersieht man aus einem Speisezettel in der „*Opera*", und zwar von dem „Fastenessen in Roma-Travestere, das der hochehrwürdige Herr Kardinal Lorenzo Campeggio von Bologna Seiner Majestät Kaiser Karl V. gab, als Seine Majestät im Monat April

1536, also noch in der Fastenzeit, in Rom einzog". Zuerst wurde der Tisch mit vier parfümierten und reich bestickten Tischdecken, zwölf Servietten, fünf Gedecken für die Speisen vom kalten Buffet und sieben für die warmen Gerichte der Küche ausgestattet, jedes zu drei Tellern, von drei Truchsessen und drei Tranchiermeistern serviert. Von den weit über hundert Speisen dieses Menüs wollen wir nur einige der typischen hervorheben:

Enthäutete Störscheiben am Spieß gebraten, in schwarzer Sauce mit Pistazienkonfekt serviert,
Zwiebeln à la Romanesca, d. h. Krapfen aus gelben Erbsen, Zucker, Zibeben, Rosinen und Datteln,
Frikadellen von gehacktem Fisch in Form von Geflügel,
In Wein gesottene Forellen mit viel Gewürzen, heiß aufgetragen und mit Veilchen garniert,
Fisch in Gelee, goldschimmernd, in Würfel geschnitten,
Suppe von Stör, Pflaumen und getrockneten Weichselkirschen,
Marinierte Karpfen in Weinessig mit Zucker bestreut,
Am Rost gebratene Seezungen mit Granatapfelkernen bestreut,
Aal und Fischhaschee in Form eines Widderkopfes,
Pastetchen mit Schildkröteneingeweiden,
Schildkröten aus Teig, vergoldet und versilbert,
Lachs in Gelee so zubereitet, daß er wie Schinken aussieht,
Gebratene Erdbeeren mit gelben Stiefmütterchen geschmückt,
Gebackene Langustenschwänze mit Rosinensauce,
Pasteten voll von lebenden Vögeln,
Kuchen mit dem Wappen Seiner Majestät etc. . . .

Ein solches Festessen muß ein märchenhaft buntes Bild geboten haben, doch ob uns diese Speisen heute noch munden würden, ist fraglich. Dabei gehörte Scappi zu den begabtesten Köchen seiner Zeit.
Im Laufe der Jahrhunderte hatte die Kochkunst zwar schon erhebliche Fortschritte gemacht, doch dem 18. Jahrhundert blieb es vorbehalten, sie zu einem Höhepunkt zu bringen. Überall aß man gut und viel, jeder noch so kleine Potentat wollte es Versailles nachmachen und hielt sich einen großen Stab von Köchen. Selbst an den kleinen deutschen Fürstenhöfen umfaßt das Küchenpersonal fünfundzwanzig und mehr Personen, in Frankreich ist es noch zahlreicher. Dabei stiegen die Ausgaben für die Küche ins unermeßliche. Marin, der Küchenchef des Fürsten von Soubise, ist einer der geschicktesten Köche seiner Zeit, der viele neue Gerichte erfindet und dessen Kunst alle Gäste begeistert. Doch seine Ausgaben sind so hoch, daß selbst der Fürst zurückschreckt, als er für ein einziges Diner für den König und seine nähere Umgebung vierundzwanzigtausend Livres zahlen muß. Das ganze Leben in Frankreich fängt an, unnatürlich zu werden. Für den Hof und für die begüterten Kreise gab es alles im Überfluß. Das mußte unweigerlich zu einer Übersteigerung der Genüsse führen, wenn es nicht einem Genie gelang, diesem Überfluß Gestalt zu geben. Doch noch war es nicht soweit, erst mußte Frankreich und besonders Paris durch die Hölle gehen. Nach der Flucht und dem Opfertod Ludwigs XVI. brach auch die Herrlichkeit der Grandseigneurs zusammen, und das all-

gemeine Elend wurde immer größer. Zwar proklamierten die Revolutionäre Freiheit, Brüderlichkeit und Gleichheit für alle, doch für die Masse des Volkes und für die Diffamierten gab es weder Brot noch Fleisch, Fett oder Milch. In Wirklichkeit hatte sich nichts geändert: entweder hatte man nichts oder man hatte zuviel. Nur der Kreis der Beati possidentes war ein anderer geworden. Für sie war das Palais Royal immer noch der Mittelpunkt des Lebens, die vornehmen Restaurants machten immer noch glänzende Geschäfte. In der „Grand Taverne de Londres", dessen Besitzer, Beauvillers, ehedem Mundkoch des Grafen der Provençe, des späteren Königs Ludwig XVIII., war, ging alles wie bei Hofe zu, ehe er gezwungen wurde, sein Restaurant zu schließen. Seine Speisekarte weist annähernd zweihundert der feinsten Gerichte auf, die alle so zubereitet werden wie früher bei Hofe. Auch bei den Frères Provençaux, bei Méot, Very und in anderen Moderestaurants kann man immer noch vorzüglich leben, vorausgesetzt, daß man genügend Assignaten zur Verfügung hat. Es ist ein offenes Geheimnis, daß die Wirte recht gute Freunde im Convent sitzen haben. Woher sollten sie denn auch sonst alle die delikaten Lebensmittel in die Stadt hineinschaffen können! Die Besucher dieser Lokale kümmern sich darum nicht. Sie wollen nur leben, denn keiner von ihnen weiß, ob er nicht schon morgen selbst den Weg zur Guillotine antreten muß.

Doch während auf dem Place du Grêve die Köpfe rollen, gab es in Paris immer noch einen Zufluchtsort, von

dem die in den Gefängnissen zusammengedrängten Aristokraten wie von einem Paradies träumten: die Maison de Santé du Dr. Belhomme. Der Besitzer dieser Anstalt, der sich mehr für Politik als für Medizin interessiert haben muß, war mit den meisten Machthabern im Convent eng befreundet und genoß für seine Anstalt ihren, wenn auch inoffiziellen Schutz. Die ihm anvertrauten „Patienten" brauchten die Guillotine nicht zu befürchten – solange sie für ihren Aufenthalt zahlen konnten. Sie hatten völlige Freiheit und hätten das Haus zu jeder Zeit verlassen können, worauf sie aus begreiflichen Gründen keinen Wert legten. Die Gäste des Dr. Belhomme gehörten den vornehmsten Kreisen an. Es gab dort Talleyrand-Périgords, Rochechouards, Herzoginnen von Grammont und de Châtelet und sogar die Herzogin von Orléans, Mutter dreier Söhne, von denen der älteste, Louis Philippe, später König der Franzosen werden sollte. Alles in allem war es eine fidele Gefangenschaft, solange man Geld zum Zahlen hatte. Fast jeden Abend kamen die reizenden Schauspielerinnen des Théâtre Français und andere charmante junge Damen, um ihre reichen Verehrer in dem selbstgewählten Gefängnis zu besuchen. Man promenierte im Garten, man musizierte, man spielte, tanzte und lachte, und vor allen Dingen, es wurde vorzüglich gespeist. Auch hier tafelte man wie früher bei Hofe, wenn auch der Name des Küchenchefs nicht bekanntgeworden ist, der für diese Genüsse sorgte. Man munkelte allerdings, daß es sich um einen prominenten ehemaligen Hofkoch handelte, der sich aus den glei-

chen Gründen wie die anderen Gäste bei Dr. Belhomme aufhielt und nur nicht in bar, sondern durch seine Kunst zahlte. Denn pünktlich am Ende des Monats mußten die Gäste ihre Rechnungen begleichen. Wer das nicht konnte, für den gab es kein Erbarmen; er mußte unverzüglich die Anstalt verlassen und starb kurze Zeit danach auf dem Schafott, wie die Herzogin von Châtelet.

Während dieser turbulenten Zeit wuchs in kümmerlichen Verhältnissen ein junger Mensch auf, der einmal das größte Kochgenie seiner Zeit werden sollte: Antoine Carême. Man schrieb das Jahr 1796, die Revolution war beendet, ganz Paris atmete wieder auf. Der Zufall hätte den kleinen Antoine zu einem der eleganten Restaurants führen können, die immer noch bestanden, doch das Schicksal wollte es anders. Er, der später der Koch der Könige und der König der Köche werden sollte, mußte seine Laufbahn in einer obskuren Vorstadtkneipe beginnen. Und das kam so: An einem trüben Herbstabend betrat ein halbverhungerter Arbeiter mit seinem kleinen zehnjährigen Sohn ein bescheidenes Vorstadtlokal, wo beide eine Mahlzeit einnahmen. Es war die letzte, die der Vater seinem Sohn, dem siebzehnten seiner fünfundzwanzig Kinder, anbieten konnte, ehe er ihn seinem Schicksal überließ. „Geh', mein Kleiner, verlaß mich. Du weißt, daß das Unglück unser Los ist. Sieh' zu, wie du fertig wirst. Es gibt viele gute Berufe, die einen tüchtigen Menschen ernähren können. Du hast einen hellen Kopf und wirst es schon zu etwas bringen." Der Knabe irrte in der

Vorstadt herum, bis er sich müde und voller Tränen auf die Steinstufen einer äußerst bescheidenen Schenke niederläßt. Der Besitzer der Schenke, der gerade heraustrat, hat Mitleid mit ihm und nimmt ihn als Küchenjungen auf. Fast sechs Jahre lang blieb Carême dort und erfüllte seine Pflicht, so gut er nur konnte. Doch er muß schon damals an eine bessere Zukunft geglaubt haben, denn er setzte sich nachts hin, um seine dürftigen Schulkenntnisse zu ergänzen, die noch kaum über das Buchstabieren und das Einmaleins hinausgingen. Er ruhte auch nicht eher, bis er einen Posten als Kochgehilfe bei einem bekannten Restaurateur fand. Von dort wechselte er über zu dem berühmtesten Konditor in Paris, Bailly, der die Schaustücke für die Festlichkeiten der großen Welt anfertigte und zu dessen Kunden auch der Fürst von Talleyrand gehörte. Hier arbeitete er drei Jahre lang unter der Leitung des besten Pâtissiers der Zeit, Avice, und ist bald so begabt, daß man ihm sogar die Schaustücke für die Tafel des Ersten Konsuls, Bonaparte, anvertraut. Anstatt seine Freizeit mit Nichtstun zu verbringen, besucht er die Museen und Bibliotheken, um Anregungen für seine Zuckerplastiken zu erhalten, die er später zur größten Vollendung bringen sollte. Jetzt blühte ihm das Glück, als Eleve in die Küche des Fürsten von Talleyrand aufgenommen zu werden, wo er seine Ausbildung unter den damals berühmtesten Küchenmeistern von Paris, Boucher, Riquette und Laguipierre, vollenden konnte. Von dieser Zeit an ist sein Aufstieg meteorhaft. Er tritt in den Dienst des Herrn von Lavalette, leitet zwölf

Jahre lang die Küche des Fürsten von Talleyrand, man findet ihn bei Lord Steward in Wien, bei der Fürstin Bagration, beim Kaiser von Rußland und beim Prinzregenten von England. Doch weder das russische noch das englische Klima können ihm gefallen, er hat Sehnsucht nach Paris. Während des Wiener Kongresses ist er der beste Gehilfe Talleyrands, der es vermöge seiner Diplomatie und seiner feinen Tafel versteht, die größten Vorteile für Frankreich herauszuschlagen. Ein Angebot, in den Dienst Ludwigs XVIII. zu treten, lehnt er ab, weil er die Form des Angebotes als verletzend fand. Dafür fand er einen unerhörten Wirkungskreis im Hause des Barons von Rothschild, dessen Tafel die Talleyrands noch übertrumpfen sollte. Die gefeierte englische Schriftstellerin Lady Morgan, die mehrmals beim Baron von Rothschild zu Gast war, hat Carême im zweiten Band ihrer Erinnerungen des öfteren erwähnt.

Carême war eines der größten kulinarischen Genies aller Zeiten. Er schaffte die überwürzte Küche ab und gab die Parole aus, daß jedes Gericht seinen eigenen Geschmack haben müsse. Er war Koch, Konditor, Erfinder, Reformer, Organisator und Schriftsteller zugleich. Er schuf die exquisitesten Gerichte, die sich dabei streng an die Regeln der klassischen Gastronomie hielten. Er unterscheidet sich von allen anderen großen Köchen seiner Zeit durch die großartige Konzeption und das Raffinement seiner Menüs, er macht aus einem Gewerbe eine Kunst. Beeinflußt durch die Schaustücke, die er bei Bailly anzufertigen hatte, führt er die

Kunst der „architektonischen Küche“ zur höchsten Vollendung, seine kalten Buffets sind Meisterwerke. Wenn Karl Friedrich von Rumohr über seinen „empörenden Luxus“ schreibt, so verkennt er, trotz seiner großen Verdienste um die Gastronomie, die Zusammenhänge. Carême diente den Mächtigsten seiner Zeit und hatte genau wie jeder Hofbeamte Repräsentationspflichten. Ihn mit einem bürgerlichen Maßstab messen zu wollen, wäre irreführend.

Sein ganzes Leben lang war Carême ein Vorbild an Pflichterfüllung. Auf der Höhe seines Schaffens dirigierte er seine zwanzig Köche wie ein Feldherr: er kann alles, sieht alles und ist überall zur gleichen Zeit. Nie wieder hat die Kochkunst eine solche Höhe erreicht wie bei ihm. Noch auf seinem Totenbett – er stirbt schon mit neunundvierzig Jahren – denkt er nur an seine Arbeit und diktiert seiner Tochter den Abschluß des Werkes „La cuisine française au dixneuvieme siècle“. Er hat sich niemals geschont und ist ein Opfer seines Berufes geworden. Wahrscheinlich haben ihn die schleichenden Kohlenoxydgase, wie so manchen anderen Koch, langsam vergiftet. Man muß sich die Küchen seiner Zeit einmal vorstellen. Sämtliche Herde sind geheizt, den zahlreichen Bratenwendern entstrahlt eine fast unerträgliche Hitze, Fenster und Türen sind geschlossen, damit die Kunstwerke, die bereitet werden, auch heiß auf die Tafel kommen. Ventilation gibt es nicht, und inmitten dieses Infernos arbeiten die schweißtriefenden Köche in fieberhafter Hast, damit alles zur rechten Zeit fertig wird. Ist es da ein Wunder, daß die Mehrzahl

der Köche selten das fünfzigste Lebensjahr erreicht? Carême ist der eigentliche Schöpfer der klassischen Kochkunst und ein gastronomischer Schriftsteller hohen Grades; er hat die Küche bis Ende des 19. Jahrhunderts stark beeinflußt. Der Abstand zwischen ihm und seinen Vorgängern ist immens. Zu seinen wichtigsten Werken gehören: „Le pâtissier royal parisien"; „Le pâtissier pittoresque"; „Le maître d'hôtel français"; „Le cuisinier français" und „La cuisine française au dixneuvieme siècle". Selbst vom Standpunkt unseres heutigen ästhetischen Empfindens aus gesehen bleibt sein Schaffen bewundernswert. Frankreich hat seinen großen Sohn dadurch geehrt, daß es einer Straße im Pariser Hallenviertel seinen Namen gab.

Welch eine Fülle von Gerichten zu Carêmes Zeit selbst bei einem „einfachen" Diner aufgetischt wurden, ersieht man aus einem Menü, das der ersten Ausgabe seines Werkes: „Le maître d'hôtel français" entnommen ist:

DINER DE 1815

2 Potages
Le riz au naturel
La jardinière aux racines

*

2 Bouts
La pièce de bœuf à la maréchale
La longe de veau à la broche

*

2 Relevés de Potage
La casserole au riz à la Nesle
La poularde à la crème

*

20 ENTRÉES

Les beignets de cervelles de veaux marinés
Les petits vol-au-vents de filets de poulardes veloutés
Les ailes de perdreaux en hâtelés panés, grillés
Les côtelettes de mouton glacés à la chicorée
Les filets de lapereaux à l'Allemande, aux truffes
Les ailes de poulets piquées, glacées aux concombres
Les côtelettes de veaux glacés à la Nivernoise
Les filets de lapereaux à la gelée, sauce blanquette
La compote de cailles garnies de crêtes
Les perdreaux ciselés à la barbarine
Les petits pâtés de gibier à l'Espagnole
Les filets de laperaux et rognons panés, grillés
Les ailes de perdreaux à la Parisienne, au blanc
La blanquette de poulardes aux pois
Les filets de laperaux piqués à la chicorée
Les filets de poularde au beurre et truffes
Les ris de veaux piqués et panés, sauce au suprême
Les filets de poulardes en magnonaise à la gelée
Les filets de mouton panés à la purée d'oignons
Les petits poulets frits à l'Anglaise

4 PLAT DE ROTS

Les cailles aux feuilles de vigne
Les perdreaux
Les faisandeaux
Les poulets au cresson

2 GROS ENTREMETS

Le pâté de poulardes
La brioche chaude

2 MOYENS

La sultane à la Chantilly et fraises
Le buisson de belles écrevisses

16 ENTREMETS

Les petits pois
Les artichauts à la Provençale
La macédoine à la poulette
Les haricots à l'Anglaise
Le blanc-manger dans les verres
La crème à la vanille renversé
Les gaufres à l'Italienne
Les génoises au gros sucre
Les choux-fleurs au parmesan
Les épinards au consommé
Les œufs pochés au jus de veau
Les œufs brouillés à la purée de gibier
La gelée de groseille framboisée
La crème de chocolat dans les petits pots
Les bouchées d'apricots glacées
Les gâteaux madeleine

Wenn man bedenkt, daß das nur ein einfaches Diner ist und daß bei Festessen acht Suppen, sechzehn Relevés, vierzig Entrées, acht Braten, vierzig Entremets, acht große Schaustücke und dazwischen noch die sogenannten fliegenden Schüsseln (Assiettes volantes) durchaus nichts Ungewöhnliches waren, so ist die Tatkraft, das Organisationstalent und die Kunst der Köche jener Epoche nur zu bewundern.

Einer der interessantesten und vielseitigsten Köche, die es je gegeben hat, war Alexis Soyer. Er wurde in Meaux-en-Brie geboren, als Napoleon auf der Höhe seiner Macht stand. Ursprünglich sollte er Priester werden, doch es zog ihn mit aller Macht zur Bühne. Er wäre fraglos ein ausgezeichneter Schauspieler geworden, hätte er nicht inzwischen seine echte Begabung als Koch entdeckt. So wurde er Lehrling bei dem damals sehr bekannten Pariser Traiteur Grignon und konnte mit knapp zwanzig Jahren bereits einen leitenden Posten in der Küche des Pariser Außenministeriums antreten. Nach der Juli-Revolution im Jahre 1830 verläßt er Frankreich, um sein Glück in England zu versuchen, wo er rasch Karriere machen sollte. Dort verliebte er sich in die Stieftochter eines bekannten flämischen Malers, Emma Jones, und 1837 fand die Hochzeit in der feudalen St. Georges Church im Hannover Square statt. Emma Jones war hochgebildet, sehr musikalisch und eine begabte Malerin. Da sie ehrgeizig war, übte sie auch auf Soyer einen entscheidenden Einfluß aus. 1840 wurde ihm die Leitung der Küchen des feudalen Reform-Clubs in London anvertraut. Es war

bestimmt nicht leicht, für die Gäste dieses vornehmen Klubs zu sorgen, der nur Angehörige des Hochadels zu seinen Mitgliedern zählte und die an Soyers Kunst die höchsten Anforderungen stellten. Er war der Erfinder der „Reform-Sauce", jener pikanten Pfeffersauce mit Streifchen von Trüffeln, Pökelzunge, Eiweiß, Champignons und Pfeffergürkchen, die er zu panierten Hammelkoteletts servierte, und vieler anderer schmackhafter Gerichte. Als einst zu Ehren des ägyptischen Politikers Ibrahim Pascha ein Staatsbankett veranstaltet wurde, schuf Soyer als Höhepunkt der Veranstaltung die „Crème d'Egypte à la Ibrahim Pascha". Sie hatte die Form einer Pyramide, deren Stufen aus Meringuemasse nachgeahmt waren, die Füllung bestand aus Ananascreme. Die fast einen Meter hohe Pyramide, deren Gipfel das auf Seide gemalte Bild des Gastes trug, setzte selbst den an orientalischen Prunk gewöhnten Pascha in Erstaunen. Eines hatte Soyer schon damals vielen seiner Kollegen voraus: Mochten seine Aufbauten noch so prächtig und realistisch sein, immer waren sie bis zum letzten Dekor genießbar.

Soyer war aber nicht nur ein großer Koch, sondern auch ein wirklicher Menschenfreund. Auf seine Veranlassung richtete die Regierung 1848 in Irland Suppenküchen ein, um das hungernde Volk zu speisen, und er unterstützte Florence Nightingale in ihren Bemühungen, die Kranken und Verwundeten des Krimkrieges zu pflegen und zu speisen, unter großen persönlichen Opfern. 1851 machte er sich selbständig und baute in der Nähe des Londoner Kristallpalastes ein

Riesenrestaurant, das „Symposium", das mit seinen prächtigen Sälen und der prunkvollen Einrichtung eine Sehenswürdigkeit ersten Ranges zu werden versprach. Allen Neuigkeiten zugetan, ließ Soyer als einer der ersten Restaurateure in England Gasherde in den Küchen einbauen. Doch das Glück war ihm nicht hold. Obwohl er zahlreiche reiche Freunde und Gönner hatte, reichten sie nicht aus, um die riesigen Säle auf die Dauer zu füllen. Der herrliche Garten mit seinen Grotten wurde immer leerer, bald konnte er seinen Verpflichtungen nicht mehr nachkommen und machte bankrott, wobei er sein ganzes Vermögen verlor.

Soyer war jedoch nicht nur ein hervorragender Koch, sondern auch ein blendender gastronomischer Schriftsteller. Seine Bemühungen, das Los der darbenden Bevölkerung zu lindern, führten zu der Herausgabe des „Culinary Campaign" und der „Shilling Cookery for the people". In diesem Buch, das einen geradezu sensationellen Erfolg hatte, wies er nach, mit welchen bescheidenen Mitteln sich der einfache Mann auskömmlich ernähren könnte. Von 1845 bis 1864 wurden nicht weniger als zweihundertachtundvierzigtausend Exemplare dieses Buches verkauft. 1846 erschien der „Gastronomic Regenerator", mit dem er neue Wege in der Kochkunst weisen wollte. Obwohl dieses Buch eine Guinea (einundzwanzig Goldmark) kostete, war der Erfolg so groß, daß innerhalb eines Jahres allein zweitausend Exemplare verkauft wurden. Mit einem Ballett „La fille de l'orage" hatte er wohl keinen Erfolg, doch bald danach, im Jahre 1853, erschien eines der interes-

santesten Werke der gastronomischen Literatur „The Pantropheon or Histroy of Food", ein Quartband von vierhundertneun Seiten. In diesem mit zweiundvierzig herrlichen Stahlstichen geschmückten Buch machte Soyer den bemerkenswerten Versuch, eine Historie der Küche und der Ernährung von der Antike bis zu seiner Zeit zu schreiben. Er widmet den antiken Eßsitten, Eß- und Trinkgefäßen und Geräten einen breiten Raum. Hier finden wir auch ein Bild von Soyer selbst mit seiner stets etwas schief getragenen roten Samtmütze. Dieses Buch ist ein treffliches Spiegelbild seines ganzen Wesens: originell, witzig, großzügig und geistreich, aber auch gleichzeitig etwas verfahren und überspannt.

Soyer war in England eine sehr bekannte und geachtete Persönlichkeit, die sich im Laufe der Jahre in allen Kreisen Gönner und Freunde erworben hatte. Als er 1858 starb, wurde er vom ganzen englischen Volk betrauert.

Der tiefschürfende Einfluß Carêmes auf die Kochkunst dauerte fast bis Ende des 19. Jahrhunderts. Doch dann wurde eine Reform unvermeidlich, denn inzwischen hatte sich das Schwergewicht der Gastronomie von den Höfen auf das Gastgewerbe verschoben. War Mitte des Jahrhunderts noch fast die Hälfte aller Köche in den Häusern des Adels und an den Fürstenhöfen tätig, so stieg doch die Zahl derer, die in den Hotels und vornehmen Restaurants beschäftigt wurden, immer mehr an, und es mußte jetzt ein anderer Maßstab an ihre Kunst gelegt werden. Zur rechten Zeit entstand ihnen ein Reformator, der zugleich ein großer

Kochkünstler war, in der Person George Auguste Exoffiers, der als Sohn eines Hufschmiedes geboren war und bei einem Onkel debütierte, der in Nizza ein renommiertes Restaurant besaß. Wie ein strahlender Bogen zog sich Escoffiers Leben von der Zeit des absterbenden Königtums Ludwig Philipps bis zu Beginn des zweiten Weltkrieges hin. Er hatte während des zweiten Kaiserreiches die Pracht miterlebt, die von der schönen Kaiserin Eugenie in den Tuilerien entfaltet wurde; als er auf der Höhe seines Ruhmes stand, herrschte in England noch die Königin Victoria; er wurde auch Zeuge des Niederganges jenes gewaltigen Reiches, dessen Herrscher, Kaiser Wilhelm II., ihn einst den „Kaiser aller Köche" genannt hatte. Nach einem Intermezzo im Hotel Bellevue in Nizza ging sein Wunsch in Erfüllung, sich in Paris vervollkommnen zu können. Im Restaurant Petit Moulin Rouge konnte er die Lücken seines Wissens unter einem strengen Lehrmeister allmählich ausfüllen. Was ihm an körperlichen Kräften abging – er war klein von Statur und sehr zart –, mußte er durch Intelligenz und Können ausgleichen. Nur durch den Militärdienst unterbrochen, blieb er dort bis zum Ausbruch des Krieges von 1870/71. In Gefangenschaft geraten, wurde er dem gleichfalls gefangenen Marschall Macmahon als Küchenchef zugeteilt. Nach seiner Entlassung kehrte er bald danach wieder ins Petit Moulin Rouge zurück, diesmal als Küchenchef.

Zu jener Zeit waren die berühmtesten Restaurants in Paris: Very, Véfour, les Frères Provençaux, Voisin,

la Maison Dorée, Philippe und die Cafés Riche, Hardy, Anglais und de Paris. Das Petit Moulin Rouge fing gerade an populär zu werden. Zu den prominenten Gästen, die dort verkehrten, zählten auch der Prince of Wales, der Herzog von Morny, Gambetta und Mac-mahon. 1879 eröffnete Escoffier in Cannes ein eigenes Restaurant, und hier war es wohl auch, wo der berühmteste Hotelier der Neuzeit, Cäsar Ritz, auf ihn aufmerksam wurde. Als Ritz ihm 1883 den Posten des Küchenchefs im Grand-Hotel in Monte Carlo anbot, zögerte er keinen Moment, ihn anzunehmen. Das Zusammentreffen mit dem „König der Hoteliers" sollte für beide Teile von ausschlaggebender Bedeutung werden. Jetzt erst beginnt Escoffiers eigentlicher Aufstieg. Ritz überträgt ihm die Leitung der Küchen im Savoy-Hotel in London, und von nun an wird er in allen Ritzhotels die Küchenleitung übernehmen, bis für ihn ein würdiger Nachfolger gefunden worden ist. Sein Weg führt ihn nach Paris, London, Berlin, Madrid und Hamburg, bis ihm 1899 die Küchen des hochfeudalen Hotels Carlton in London anvertraut werden. Hier herrscht er über eine Brigade von sechzig Köchen, und es ist keine Seltenheit, wenn an den Sonntagen fünfhundert Gäste bei jeder Mahlzeit nach der Karte speisen.

Im letzten Dezennium des 19. Jahrhunderts waren die Damen der Gesellschaft immer mehr aus ihrer Reserve herausgetreten und zu einem wichtigen Teil der Gäste geworden. Mit feinem Einfühlungsvermögen hatte Escoffier festgestellt, daß die Damen zum größten Teil

kleine, leichte Gerichte bevorzugten und die meist noch üblichen starren Menüs ablehnten. Schon im Savoy hatte er eine Anzahl kleiner exquisiter Gerichte geschaffen, und der Erfolg blieb auch nicht aus. Das Restaurant im Savoy wurde Treffpunkt der besten Gesellschaft. Fürsten, Aristokraten und Staatsmänner mit ihren Damen und die gefeierten Bühnenschönheiten gaben sich hier ein Rendezvous, und selbst die konservativsten Die-Hards, die früher nie ein öffentliches Restaurant betreten hatten, verließen ihre Klubs, um sich an Escoffiers kostbaren Speisen zu erfreuen. Damit diese heiß und frisch auf den Tisch gelangen könnten, schuf er später die rechteckigen, nach ihm genannten Deckelschüsseln.

Als die Hamburg-Amerika-Linie sich entschließt, für die vornehmen Gäste ihrer Überseeriesen ein à la carte-Restaurant einzuführen, wird Escoffier eingeladen, die Küchen zu planen und zu organisieren. Diese Ritz-Carlton-Restaurants wurden genauso berühmt wie das Carlton selbst. Bei der Einweihung auf der SS Imperator war Kaiser Wilhelm II. mit sechzig Gästen persönlich zugegen, der sich lange Zeit mit Escoffier unterhielt und mit Lob nicht kargte. 1919 wird er zum Mitglied der Ehrenlegion ernannt, und bald danach verläßt er das Carlton, um sich in Nizza zur Ruhe zu setzen.

Escoffier war der erste, der eine wahrhaft moderne Küche einführte. Er schafft das schwerfällige Service ab, verringert die Anzahl der Gänge, erfindet neue Anrichtemethoden, lehnt alles nur rein Dekorative ab

und legt den Grundstein zu einer gesunden und ungekünstelten Küche. Dabei hat er es nicht leicht gehabt, sich durchzusetzen. Zu seiner Zeit war London das Dorado der großen Küchenmeister, die bei Hof und in den großen Hotels märchenhafte Gehälter bezogen. Doch eines hatte er ihnen allen voraus: Mit fast visionärer Intuition hatte er erkannt, daß die Zeit der großen Aufbauten, der falschen Pracht und der Küche des Als-ob sich ihrem Ende näherte. Daher sind fast alle seine Gerichte auch von verblüffender Einfachheit. Als ihn eine Dame einmal fragte, worin das Geheimnis seiner Kunst bestehe, antwortete er: „Mein Erfolg, Madame, stammt daher, weil ich meine schönsten Gerichte den Damen gewidmet habe." Und in der Tat, es genügt ein Blick in eine Sammlung Escoffierscher Menüs, um das festzustellen. Man findet in jedem eine Huldigung für irgendeine große Künstlerin, sei es die Kraftbrühe Rejane, die Seezungenfilets à la Duse, die Tournedos Rachel, die Kraftbrühe Sarah Bernhardt, die Birnen Mary Garden oder der Pfirsich Melba, sie alle sind eine Verbeugung vor der Schönheit oder der Kunst. Cäsar Ritz, der einen sehr strengen Maßstab an seine Mitarbeiter legte, meinte: „Escoffier ist meines Erachtens nach ein Genie seines Faches, ein Meister, der alle anderen Küchenchefs, mit denen ich arbeite, weit überragt." Die französische Regierung ernennt ihn zum Ritter der Ehrenlegion. Als er 1935 im Alter von neunundachtzig Jahren starb, trauerten nicht nur alle Köche der Welt, sondern auch das französische Volk um einen seiner größten Söhne. Doch sein Geist lebt

AUGUSTE ESCOFFIER

ALEXIS SOYER

weiter in dem von ihm geschaffenen „Kochkunstführer", ein Werk, das in seinen Grundzügen auch heute noch nicht überholt ist. Der immense Wandel, der innerhalb eines Jahrhunderts eingetreten ist, kann nicht deutlicher dokumentiert werden, als wenn man das „einfache Diner" Carêmes mit dem Menü vergleicht, das unter der Direktion Escoffiers anläßlich des Besuches Kaiser Wilhelms II. an Bord der „Amerika" am 18. Juni 1906 serviert wurde:

MENU

Hors d'Oeuvre Suédoise

*

Consommé glacé
Tortue Claire

*

Suprêmes de Sole au Vin du Rhin

*

Selle de Pré-salé aux Laitues à la Grecque
Petits Pois à la Bourgeoise

*

Poularde au Paprika Rosé

*

Cailles aux Raisins

*

Cours de Romaines

*

Asperges Mousseline

*

Ecrevisses à la Moscovite

*

Soufflé Surprise
Mille-Feuilles, Petit-Duc, Friandises

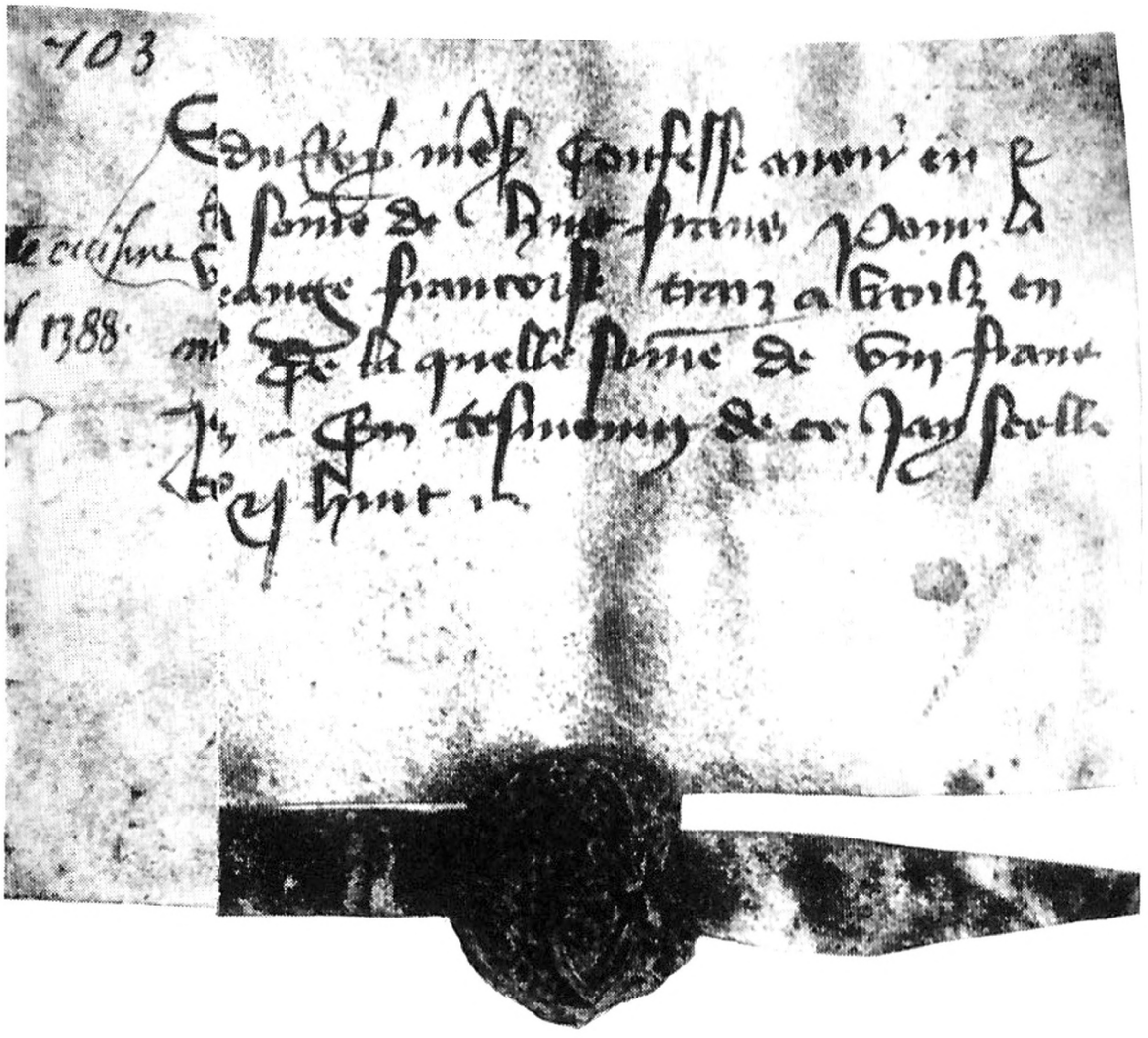
*

Pèches, Nectarines, Ananas, Muscat

ALFRED WALTERSPIEL

Aber nicht nur Frankreich, sondern auch Deutschland kann auf eine ganze Reihe illustrer Köche stolz sein. Man müßte viele Namen nennen, doch alle werden von einem überragt: Alfred Walterspiel, dessen Laufbahn nicht weniger märchenhaft anmutet als die eines Carême oder Escoffier. Nach der Konditorlehre bei einem Onkel in Karlsruhe und anschließender Kochlehre in Straßburg war er in der ganzen Welt tätig. Dem Fundus gediegenen Wissens, das er sich überall aneignen konnte, fügt er Eigenes und Einmaliges hinzu. Mit sechsundzwanzig ist er bereits Küchenmeister im Kaiserhof zu Berlin, die Küche dieses feudalen Hotels wird unter seiner Leitung berühmt, seine Direktion des Restaurants Hiller gab diesem Haus erst jenes Cachet, daß es sich nicht nur mit den berühmtesten Lokalen der ganzen Welt messen konnte, sondern sie noch übertraf. Für ihn hat es nie Stillstand gegeben, immer schuf er Neues, wer aus seiner Schule kam, dem stand die Welt offen. Zu einer Zeit, in der die Kochkunst in Deutschland immer mehr zu starrem Formalismus auszuarten drohte, war es Alfred Walterspiel, der neue Wege zeigte und mit falsch verstandener Tradition brach. Er verwarf das Überflüssige, Unpraktische und Überlebte und bewies, daß sich moderner Geist durchaus mit feinster kulinarischer Kultur vereinigen läßt. Auch für ihn ist das Kochen eine Kunst, also der Ausdruck einer schöpferischen Kraft, die nach bestimmten, der Zeit und der Mode unterworfenen Gesetzen in die Tat umgesetzt werden muß. Noch weit deutlicher als bei allen anderen Epigonen

kommt das in seinem bahnbrechenden Werk „Meine Kunst in Küche und Restaurant“ zum Ausdruck. Könige und Präsidenten, Fürsten und Industrielle haben unter seinem Dache geweilt und in seinem Restaurant gespeist, und jeder ist von seiner Küche begeistert gewesen. Er ist heute wohl der begnadetste Exponent der Kochkunst, und ein von ihm geschaffenes Gericht ist ein Erlebnis, das man nicht so schnell vergißt.



QUITTUNG FÜR TAILLEVENT
über von ihm verliehenes Geld

VENITE AD ME OMNES, QUI STOMACHO LABORIS...

Obwohl das Gastgewerbe zu den ältesten aller Berufe gehört, hat es Jahrtausende gedauert, ehe es sich zur richtigen Blüte entfalten konnte. Zwar gab es bereits in Assyrien und Babylonien Gastwirtschaften, und auch in China soll man schon 2000 Jahre v. Chr. Tee-, Speise- und Rasthäuser gekannt haben, doch ihre Leistungen müssen höchst bescheiden gewesen sein. Im alten Ägypten brauchte man überhaupt keine Gasthöfe, da dem Volk das Reisen verboten war. Dafür gab es zahlreiche Schenken, in denen wahrscheinlich nur Bier ausgeschenkt wurde, das ja in Ägypten zuerst gebraut worden ist. Sie befanden sich, wie Herodot zu berichten weiß, oft in weiblichem Besitz und scheinen sich keines sehr guten Rufes erfreut zu haben.

Die hohe Kultur Griechenlands war für die Entwicklung des Gastgewerbes keineswegs günstig, da sich das gesellschaftliche Leben fast ausschließlich in den Familien abspielte. Die ältesten Vorläufer der griechischen Gaststätten sind wahrscheinlich die *Leschen* – sprich Les'chen –, die ungefähr 1000 v. Chr. aufgekommen sein müssen. Horaz nannte sie „fettige Stuben für die niederen Klassen". Erst später entstanden die *Panto-*

keen, in denen auch die gebildeten Kreise verkehrten. Diogenes verglich die Trinkstuben in Attika mit den gemeinsamen Männermahlen der Spartaner und scheute es nicht, solche Lokale aufzusuchen. Es muß Pantokeen von sehr gutem Ruf gegeben haben, denn als die Gesandten Athens mit Philipp von Mazedonien zu verhandeln hatten, wurden sie in einem solchen Gasthof untergebracht.

Herbergen und Rasthäuser an den Straßen, auf denen sich die großen Warenzüge bewegten, gab es schon frühzeitig. Sie leisteten jedoch nur das Allerbescheidenste, und die Reisenden mußten ihren gesamten Bedarf an Lebensmitteln, ja selbst das Futter für die Tiere mitführen. Während des klassischen Zeitalters muß der Fremdenverkehr jedoch schon eine große Ausdehnung genommen haben, denn es gab Wirtshäuser an allen Straßen, die vom Orient nach dem Westen führten. In diesen Wirtshäusern fand man Händler, Philosophen, Priester, die neue Lehren zu verbreiten suchten, Träger politischer Nachrichten und natürlich auch Hetären. Viele dieser Häuser wurden von Frauen bewirtschaftet, denn schon in Assyrien und Babylon waren jene Kneipen am beliebtesten, in denen Wirtinnen den Männern einen frischen Trunk kredenzten. Der Codex Theodosianus hat dem Rechnung getragen, indem er Wirtinnen und Mägde in den Wirtschaften an der Straße von dem Gesetz ausnimmt, das gegen Ehebrecherinnen erlassen wurde. Bereits dreihundert Jahre früher hatte Vergil den Typ der damaligen Wirtin in folgenden Zeilen gedeutet:

In syrischem Kopfschmuck bewegt sich
die reizende Wirtin zum Tanz der Krotelen,
wiegt ihre Hüften begehrlich, hebt sich ab voll
Anmut vom rauchgeschwärzten Hintergrund des Raumes,
schlägt auf den Hüften den Takt mit lautem Geklatsche.
Lockt sie zu toll in Staub und Hitze? Oder scheint es besser,
zu dem Gelage als Trinker sich wohlig zu strecken?

Zu Beginn der römischen Kaiserzeit wurde viel gereist, die großen Gasthöfe an den Heerstraßen standen jedoch ausschließlich im Dienst der Politik. Man brauchte damals sichere Verbindungen mit allen Teilen des Weltreiches, und es wurden in regelmäßigen Abständen Herbergen gebaut, in denen die durchreisenden Kuriere mit ihren Pferden ausspannen konnten und die gleichzeitig als Poststellen dienten. Diese *Mansiones* waren jedoch nicht jedermann zugänglich, nur wer Paß oder Empfehlung hatte, durfte hier übernachten. Für die kaiserliche Familie gab es abgetrennte Räume, die *Palatio,* und mancher Kaiser ist hier gestorben, wie Titus, der in einer Mansiones unweit von Rom starb, und Aurelian, den man in einer Herberge zwischen Heraklea und Byzanz ermordete. Die Kosten für Unterkunft und Verpflegung in den Mansiones wurden von der Verwaltung festgesetzt und von Rom aus kontrolliert.

Neben den Mansiones gab es noch eine ganze Reihe von Wirtschaftslokalen, die sich nicht nur mit dem Vermieten von Logis, sondern auch mit der Abgabe von Speisen befaßten: die *Diversoria, Cauponae, Hospitii* und *Tabernae.* Der Wirt eines besseren Hauses mit Ausspannung hieß *Stabularius* und der einer

bescheidenen Herberge *Caupo*. Die Diversoria waren die vornehmsten, die Tabernae gewöhnliche Schenken, in denen nur die niederen Klassen verkehrten. Von den Tabernae war schon Horaz entsetzt, der von den harten Betten und den diensteifrigen Wirten spricht: „ .... möchte man in einer diesen Spelunken, die man zwischen Capua und Rom findet, leben? Nein, bei Jupiter!“ Morde waren in den Tabernae nicht selten, über die Unsicherheit in diesen Häusern berichten mehrere römische Geschichtsschreiber. Viele hatten eine verzweifelte Ähnlichkeit mit den übel beleumundeten Lupanaren.

Die größte Ausdehnung aller römischen Wirtschaftslokale hatten die Garküchen, die *Popinae*. Sie gaben warme und kalte Speisen ab und schenkten dazu Wein und andere Getränke aus. Ihr Name stammt von *Popa*, dem Opferschlächter, der von seinem Anteil an den Opfertieren Speisen herstellte und in seiner Popinae zum Verkauf anbot.

Die elegantesten aller Herbergen waren die *Ganae*, die sich hauptsächlich in Ostia und dem Modebad Bajae befanden und wohin sich die römischen Damen zu einem verschwiegenen Rendezvous mit ihren Liebhabern zu begeben pflegten. In diesen Luxusbädern scheint es auch Vorgänger unserer modernen Restaurants gegeben haben, die alles boten, was die vergnügungssüchtige römische Lebewelt nur begehren konnte.

Im frühen Mittelalter gab es fast in ganz Europa Gasthäuser, doch die Klagen über räuberische Wirte reißen

nicht ab. Aus dem 6. Jahrhundert stammt ein Gesetz des römischen Senators Cassiodorus, der die wichtigsten Staatsämter des Gotenkönigs Theoderich verwaltete, in dem es über die Gäste heißt: „... man darf sie nur den festgesetzten Preis zahlen lassen, damit sie nicht Beute ungerechten Geizes werden. Es hieße den Straßenräubern nachahmen, würde man Fremde ins Haus locken, um sie auszuplündern ...“

„Gutes Essen, warmes Brot, warme Heringe und Wein vom Faß“, empfahl so mancher Wirt während der gotischen Zeit den reisenden Fremden. Nach den Preisen gefragt, erhielt man die Antwort: „Ich betrüge niemanden, bei mir geht alles nach dem städtischen Tarif.“ Doch fast immer entstand in den Gasthöfen Streit um die Zeche, die der Hausknecht dadurch zu schlichten vorgab, daß er ein Würfelspiel vorschlug, was natürlich zu neuem Zwist und nicht selten zu Schlägereien führte. Viele Reisende zogen es daher vor, in den Klöstern und Abteien einzukehren, die im allgemeinen wohlhabend genug waren, sie gegen geringes Entgeld zu verpflegen und unterzubringen. Wer zu arm war, dem wurde selbst dieser Betrag erlassen. Einen besonders guten Ruf hatte das Charterhouse in London, das im 11. Jahrhundert von dem Kartäuserabt St. Bruno gegründet worden war und bis zur Auflösung im Jahre 1553 Tausenden von Reisenden Speise, Trank und Unterkunft geboten hatte. Im 16. Jahrhundert hatte der Karthäuserorden zweihundertsechs Klöster in Europa, darunter La Grande Chartreuse in der Nähe von Grenoble, in dem der berühmte Likör hergestellt

VOR DEM WIRTSHAUS *Holzschnitt aus dem 17. Jahrhundert*

wurde. Auch das Hospiz am Großen Sankt Bernhard, das von den Augustinern gegründet wurde, übte großherzige Gastfreundschaft.

Im 12. Jahrhundert fangen die Wirtshäuser schon an, komfortabler zu werden, zumal das Reisen einen großen Umfang angenommen hatte. Gelehrte und Studenten reisten von Universität zu Universität, geistliche und weltliche Herren zogen von Ort zu Ort, und überall auf dem Wege fanden sie Gasthöfe und Herbergen vor, von denen viele einen beträchtlichen Umfang hatten und von anständigen Wirten geführt wurden. Einzelne Wirte gingen aber immer noch auf Gimpelfang aus. Die weichen Betten, das reichliche Essen und der gute Wein wurden in blumenreicher Sprache angeboten. Ein französischer Wirt pries seine federweichen Betten, die mit Veilchen parfümierten Kopfkissen und das nach Rosen duftende Wasser. Wer sich jedoch hineintraute, der stellte schnell fest, daß es sich hier um eine Stätte der gemeinsten Lust handelte und man froh sein durfte, wenn man nicht ausgeplün-

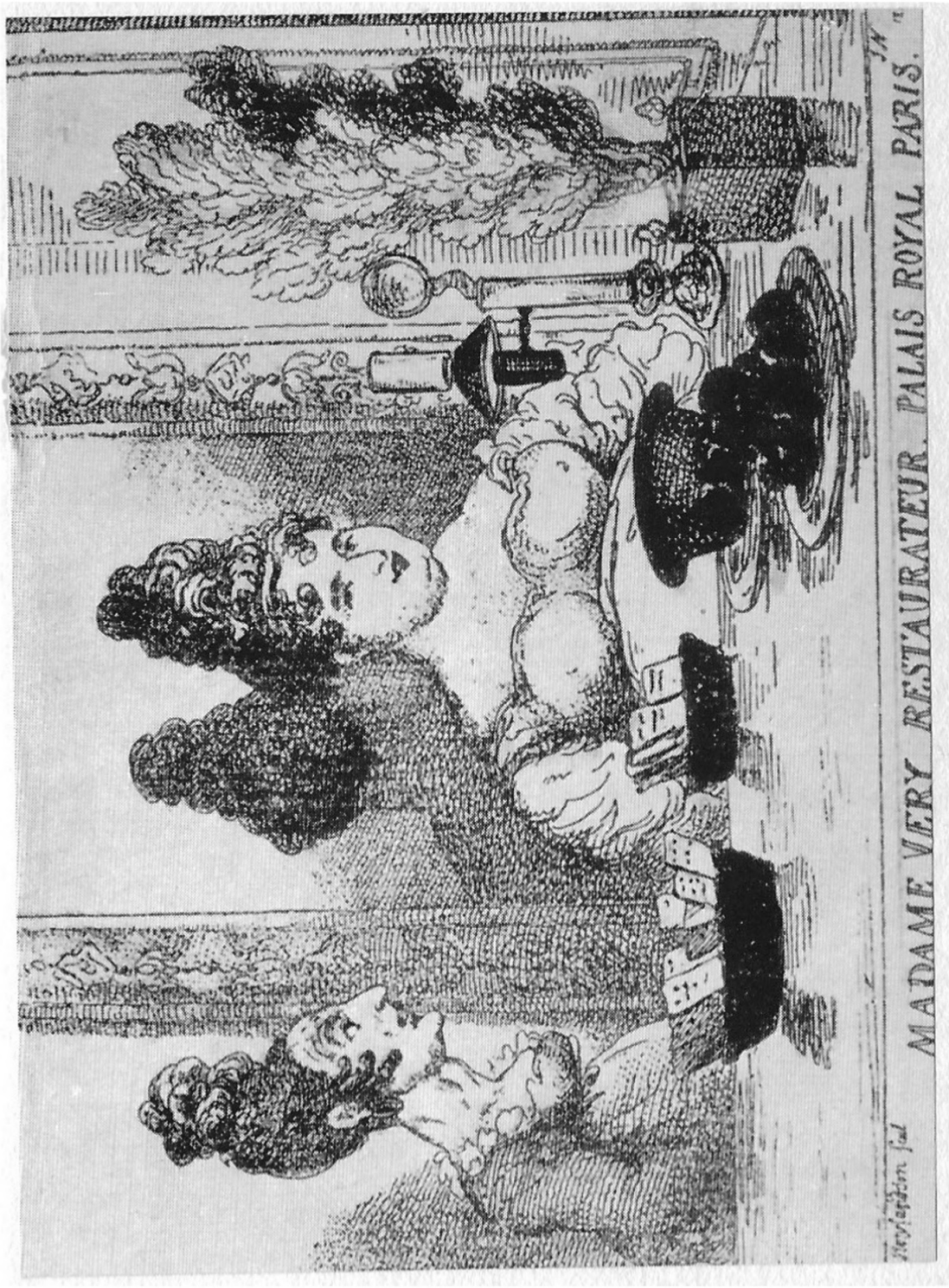
dert und nackt auf die Straße geworfen wurde. Das waren jedoch unrühmliche Ausnahmen; die anständigen Gastwirte gaben sich alle Mühe, ihre Gäste zufriedenzustellen. Personen von Stand servierte man auf Silber, für die Bürgerschaft wurde auf Zinn angerichtet, während sich Wanderburschen, Kutscher und Knechte mit hölzernen Tellern oder Fladen aus gebackenem Brot begnügen mußten. Bekannt und beliebt war das „Hotel de l'Aigle" in Paris in der Rue Saint-Antoine, das von Mönchen unterhalten wurde. Nach und nach entstanden Gasthöfe, die hervorragend für ihre Gäste sorgten, wie der „Riese" in Miltenberg, der 1160 als Fürstenherberge gegründet wurde. Im 13. Jahrhundert gingen die freien Städte immer mehr dazu über, fremden Gästen gemütliche Ratstrinkstuben einzurichten, ein Vorgang, der die Wirte anspornte, ihre Gäste besser zu versorgen. Die Stelle der Hoteliers vertraten damals die Taverniers, denn nur sie hatten das Recht, Fremde zu beherbergen. Die Zapferwirte dagegen durften niemanden beherbergen und waren auch nicht berechtigt, alle Nahrungsmittel zu verkaufen. Meistens war nur der Ausschank von Bier und Wein und die Abgabe kalter Speisen wie Brot, Käse, Wurst, Salat und Obst erlaubt, das Anbieten warmer Speisen jedoch verboten. Zu den Wein- und Bierhäusern zählte man auch die Trinkstuben bestimmter Stände, die Geschlechts- und Zunftstuben sowie die Gesellenhäuser, für die es besondere Verordnungen gab, deren Übertretung schwer bestraft wurde. Ähnliche Bestimmungen wie in Deutschland gab es in fast allen europäischen Ländern.

Als der französische Schriftsteller Michel de Montaigne am 22. Juni 1580 sein Schloß bei Périgord verließ, um auf Reisen zu gehen, führte ihn sein Weg über das Marnetal nach Meaux, wo er in der „Hostellerie de la Couronne“ abstieg. In seinem Tagebuch vermerkt er, daß diese „eine schöne Unterkunft bietet, man wird auf Silber serviert und die meisten Betten haben seidene Decken“. Im Elsaß wundert er sich darüber, daß in den Landgasthäusern stets drei bis vier Betten ohne Vorhang in einem Raum stehen und daß er an Stelle der Decke ein schweres Federbett bekommt. Sein Weg führte ihn über Schaffhausen nach Konstanz und später auch nach Augsburg, wo er in den „Drei Mohren“ abstieg und über die Pracht erstaunt war. Der deutschen Küche konnte er keinen Geschmack abfinden. Er tadelt den Mangel an Gemüse und kann es nicht begreifen, daß zum Braten Kompott serviert wird. Das Leben in Deutschland findet er sehr teuer, das einzige, was ihm gefällt, sind die immer neu gefüllten Weinkaraffen auf der Tafel. Vor ihm hatte schon der Humanist Erasmus von Rotterdam sich ähnlich über die deutschen Gasthöfe geäußert. Er vermißte die Freiheit, essen zu können, wann er wollte; auch liebten es die Wirte nicht, wenn der Gast nach dem Essen gleich sein Bett aufsuchte, anstatt tüchtig zu zechen.

Im 16. Jahrhundert hielten die Wirte in Deutschland immer noch an der Essenstunde fest. Ähnliche Verhältnisse herrschten auch in England, als nach der Reformation die Klöster aufgehoben und *Taverns* und *Inns* sich immer mehr verbreiteten. In der Grafschaft

Middlesex gab es damals nicht weniger als hundertzweiunddreißig und in Surrey siebenundsiebzig Gasthöfe. Hinzu kamen noch zahlreiche Tavernen und in London allein tausend Ale Houses – Schenken –, die man auch Tippling Houses – Saufhäuser – nannte. Zu den ältesten Tavernen in London gehört die heute noch bestehende „Ye Olde Cheshire Cheese", in der schon Ben Jonson, Pope, Addison und Dickens verkehrten, auch Shakespeare soll hier oft zu Gast gewesen sein.

Abraham du Pradel brachte in seinem im 17. Jahrhundert erschienenen Buch „commode des adresses" wichtige Hinweise für die Fremden, die Paris besuchen. „M. Fagnault", so schreibt er, „hält ausgezeichnete Küche und liefert sie bekannten Persönlichkeiten, M. Mignot ist nicht nur seiner Süßigkeiten wegen bekannt, sondern zeichnet sich auch in jeder Art von Pasteten und Ragouts aus." In der Rue Saint-Honoré, unweit des Palais Royal, gab es die „Auberge de Raguenau", die als ein Vorläufer der Restaurants betrachtet werden darf. Hier wurde vorzüglich gegessen, doch die Gäste, vornehmlich Lebemänner, Dichter und Schauspieler, zahlten so schlecht, daß Raguenau gezwungen war, sein Haus zu schließen. Berühmt war auch die Maison der Madame Durier in Saint-Cloud. Hier verkehrte der Herzog von Orleans mit seinen Freunden und viele Angehörige des Hochadels. Zu dieser Zeit schrieb der Schriftsteller Saint-Evremond: „Pripatetiker und Stoiker haben niemals so viel getan, um die Sitten zu verbessern, als unsere Pariser Köche es tun,



Madame Very
Besitzerin des gleichnamigen Restaurants
Stich aus der Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert

um dem Magen zu schmeicheln. Durch ihre Kunst locken sie die Fremden nach Paris, und in den Gasthöfen und Garküchen kann man viele neue und raffinierte Speisen erhalten."

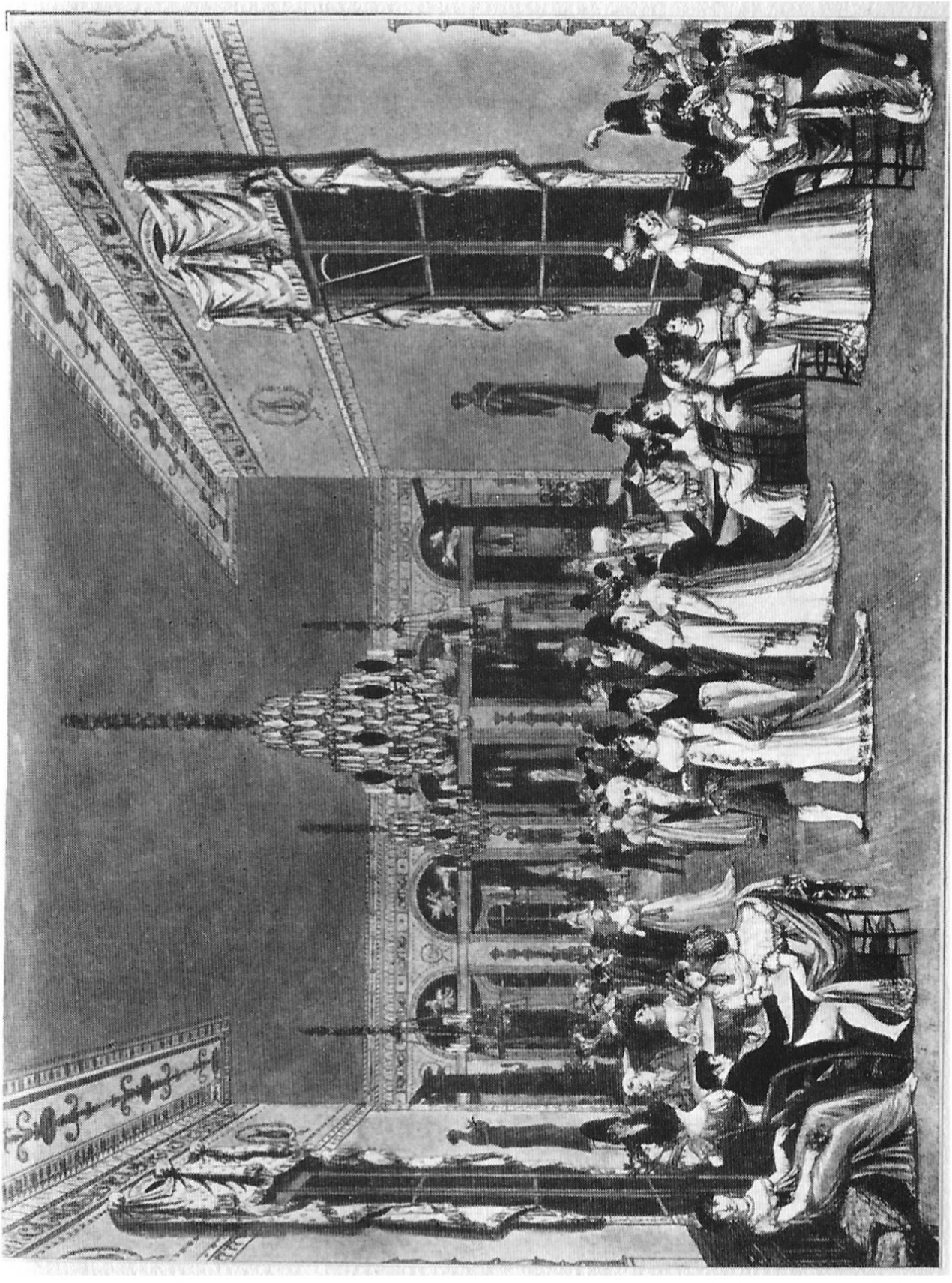
Arthur Young, ein junger Engländer, der kurz vor der Revolution in Frankreich reiste, berichtete damals über seine Erfahrungen in den französischen Hotels und Gasthöfen. Am 18. August 1787 speist er in la Croix Blanche. „Man servierte mir eine Suppe, ein Gericht Aal, Weißbrot, junge grüne Erbsen, eine Taube, ein Huhn, Kalbskoteletts, ein Dessert von Biscuits, Pfirsichen, Aprikosen, ein Glas Likör und eine Flasche guten Weines, alles für vierzig Sous (zwei Franken)." Am 14. Juli 1789 steigt er in Metz im „Hotel du Faisan" ab. „Metz ist fraglos die billigste Stadt, in der ich mich jemals aufgehalten habe. Das Table d'hôte kostete nur sechsunddreißig Sous je Person, die Weine mit inbegriffen. Wir waren zehn Personen, es gab zwei Gänge und einen Nachtisch, bei jedem Gang wurden zehn Gerichte serviert und alles war reichlich und gut."

Bereits zu Beginn des Mittelalters hatten die Könige Frankreichs Verordnungen und Gesetze erlassen, denen zufolge alle Personen, die sich mit der Abgabe von Speisen und Getränken befaßten, in Klassen eingeteilt wurden. Die *Auberges* – Gasthöfe, Herbergen – hatten die Berechtigung, Fremde aufzunehmen, sie zu beherbergen und ihnen zu festgesetzten Zeiten Speisen und Getränke zu verabfolgen. In den *Cabarets* gab es Speisen und Wein, letzteren nur in einem gesetzlich be-

stimmten Maßgefäß, der Pinte, und die *Tavernes* dienten ausschließlich dem Weinausschank und durften keine Speisen verkaufen. Daneben gab es für diejenigen, die keine eigene Küche führten oder keine Lust hatten, einen Gasthof aufzusuchen, Traiteure, Bratenköche, Wurstmacher, Pastetenbäcker, Konditoren, Saucenköche und die *Marchands de vin à pot,* Weinhändler, die ihren Wein in Krügen und anderen Gefäßen über die Straße vertrieben. Wer für seinen Fisch oder Braten eine Sauce haben wollte, mußte sie erst bei den *Sauciers-Vinaigriers* herstellen lassen, ehe er den Braten zum *Rôtisseur* bringen konnte, denn nur die Sauciers hatten das Privileg, Saucen zu bereiten. Damals waren Gänse in Paris ein sehr beliebtes Essen, und da es bei den Bratenköchen eine Zeitlang kaum etwas anderes gab, nannte man sie allgemein *Oyers.* 1264 erhielten die Bratenköche durch Verordnung Ludwigs IX. Satzungen, denen zufolge es ihnen erlaubt wurde, gebratenes und gekochtes Fleisch sowie gekochte Fische zu verkaufen. Die Erlaubnis, Schweinefleisch abzugeben, wurde 1475 widerrufen und den Wurstmachern übertragen. In einem Erlaß Ludwigs XII. an die „Oyers et Maître Rôtisseurs de Paris" wurden die Privilegien der Bratenköche erneuert. Sie erhielten nunmehr die Genehmigung, Ziegen, Lämmer, Wild, Wildgeflügel, Gänse und anderes Geflügel zu braten und feilzuhalten. Diese Verordnungen wurden später nicht mehr so genau befolgt. Inzwischen hatten sich auch die Auberges den Zeitverhältnissen angepaßt, sie wurden größer, eleganter, und auch die Beköstigung

wurde immer besser. Das war schon deswegen nötig, weil durch die glänzende Hofhaltung der Könige Ludwig XIV. und XV. immer mehr Fremde nach Paris kamen. Ende des 17. Jahrhunderts hatten sich die feineren Gasthöfe den Namen *Hôtel* zugelegt, die in Frankreich übliche Bezeichnung für ein Herrenhaus. Sie hielten jedoch zum weitaus größten Teil immer noch an der gemeinsamen Wirtstafel – *Table d'hôte* – fest, die aber keineswegs mehr den Wünschen der Gäste entsprach, sich die Mahlzeiten nach Geschmack und Zeit servieren zu lassen.

1765 kam ein findiger Bouillonverkäufer in Paris auf den Gedanken, seinen Suppen den Namen *Restaurants* – Stärkungsmittel – zu geben. Er eröffnete an der Ecke der Rue de Bailleul und der Rue de Poulies ein Speisehaus und benutzte als Aushängeschild eine große weiße Leinewand, auf der in roten Lettern zu lesen war: „Boulanger, débite des restaurants divins" – Boulanger, Verkäufer himmlischer Stärkungsmittel. Um die Aufmerksamkeit der Passanten noch mehr auf sein Lokal zu lenken, stand darunter in Anspielung auf den bekannten Bibelspruch: „Venite ad me omnes, qui stomacho laboris, et ego restaurabo vos" – frei übertragen: „Kommet her zu mir alle, die ihr hungrig seid, und ich werde euch laben." Boulanger gehörte jedoch nicht zu der Gilde der Traiteure oder Saucenköche und durfte daher weder Ragouts noch Saucen verkaufen. Er umging diese Bestimmungen, indem er seinen Gästen zu jeder Tageszeit außer Suppen Hammelfüße in weißer Sauce anbot. Die erbosten Trai-



CAFE FRASCATI IN PARIS WÄHREND DES EMPIRES
Stich von Louis Philippe Debucourt

teure strengten sofort gegen Boulanger einen Prozeß an, den sie aber verloren, da das Parlament in einem Dekret feststellte, daß Hammelfüße in weißer Sauce kein Ragout sind. Nun war Boulanger ein gemachter Mann, denn jeder wollte diese Spezialität kosten. Selbst Ludwig XV. ließ sie sich einmal in Versailles vorsetzen, soll daran aber keinen Geschmack gefunden haben. Boulanger machte jedoch nur den Anfang. Das erste Restaurant in unserem heutigen Sinne, das auch die höfische Tradition in der Kochkunst fortsetzte, wurde zwanzig Jahre später von dem ehemaligen Mundkoch des Herzogs der Provence, Beauvilliers, eröffnet und führte den Namen „Grande Taverne de Londres". 1786 eröffneten drei andere ehemalige Hofköche ein weiteres Restaurant, das sie „Aux Frères Provencaux" nannten, das die Revolution überdauern sollte und erst während des zweiten Kaiserreiches aus der Mode kam. Doch erst nach der Revolution fing die große Zeit der Restaurants in Paris an. Véfour gründete das „Café des Chartres", bei Baleine im „Rocher du Cancale" tagte die Jury dégustateur, die Grimod de la Reynière ins Leben gerufen hatte. Um die Wende zum 20. Jahrhundert entstanden auf den Boulevards zahlreiche neue und immer eleganter werdende Lokale, wie die Cafés Hardy, Riche, Frascati, Anglais und die Maison dorée, die zum Treffpunkt der oberen Zehntausend wurden und in denen man vorzüglich speisen konnte. Einige dieser Lokale, wie Paillard, Voisin, Bonvalet, Anglais, Riche und Marguery, dessen Seezunge die Runde um die Welt machte, waren berühmt.

Im Laufe des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts entstanden in der ganzen Welt Restaurants nach französischem Vorbild, die zu einem Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens wurden. Doch auch die Gasthöfe hatten sich der Zeit angepaßt. Das „Rote Haus“ in Frankfurt war im 17. Jahrhundert einer der berühmtesten Gasthöfe in Europa. Friedrich Georg Goethe, der Großvater des Dichters, war Wirt des Gasthofes „Zum Weidenhof“, und der „Englische Hof“ am Roßmarkt wurde im 19. Jahrhundert dadurch bekannt, daß Schopenhauer dort regelmäßig verkehrte. In ganz Deutschland entstanden neue und schönere Hotels und Gasthöfe, die nicht nur der Güte des Gebotenen, sondern auch der Reichhaltigkeit der Mahlzeiten wegen bekannt wurden. Zu Goethes Zeiten tischte man überall noch so viel auf, daß ein damals sehr geschätzter Frankfurter Schriftsteller seine Erfahrungen in den Worten zusammenfaßte: „Wenn man hier an eine Gasttafel tritt, möchte man glauben, es sei nicht für gewöhnliche Menschen Sorge getragen, sondern für eine eigene Vielfresser-Nation. Es ist eine wahre Höllenarbeit, sich hier durch alles durchzufressen, und man ist nach verrichteter Arbeit so müde, als habe man einen Augiasstall ausgemistet. Deshalb haben auch die Ärzte vollauf zu tun, und die Köche werden hier besser honoriert als die Schriftsteller.“

OSTREA EDULIS

Sobald die Monatsnamen ein „r“ haben, ist den Ostreophagen wieder das Paradies erschlossen und sie können sich nach Herzenslust an Austern delektieren.
Die Auster ist ein hermaphroditisches Tier. Sie hat zwar die charakteristischen Organe beider Geschlechter, die aber nicht gleichzeitig funktionieren. Um die Art zu erhalten, ist das Zusammenwirken der männlichen und weiblichen Auster notwendig. Am einfachsten liegen die Dinge bei den portugiesischen Austern. Da Männchen und Weibchen eingeschlechtlich sind, vertrauen sie sowohl ihre Eier als auch das Befruchtungselement wahllos dem Wasser an, in der Hoffnung, daß beide schon zusammentreffen werden. Ein einziges Exemplar ist in der Lage, bis zu drei Millionen Eier zu produzieren, die, soweit sie am Leben bleiben, in vier bis fünf Jahren tafelreif sind. Während man sich jedoch früher jahrhundertelang darauf beschränkte, die Auster in ihren Naturbänken zu fischen, werden sie heute systematisch eingesammelt, gezüchtet und in besonderen Austernparks verfeinert und gemästet.
Zu den schmackhaftesten Sorten gehören die Natives,

die an den Küsten von Essex, Sussex und Kent vorkommen und den Adelstitel Colchester und Whitestable führen. Sie haben jedoch gefährliche Konkurrenten in den berühmten Austern von Marennes und Cancal, den Holländern und den schönen Holsteinern, die leider einen Nachteil haben: ihre Anzahl ist zu gering. Was Größe anbetrifft, so sind wohl die Limfjords allen anderen europäischen Austern weit überlegen. Die Amerikaner behaupten zwar, daß ihre Austern den europäischen überlegen sind, doch darf diese Feststellung wohl cum grano salis genommen werden. Die Ernte ist allerdings enorm, denn in jedem Staat Amerikas, an beiden Küsten entlang, werden Austern gezüchtet: Cape Cods, Blue Points, die Chesapeake-Bay-Austern und die kalifornischen sind die beliebtesten. Über die Austern des Mittelmeeres könnte man sich kurz fassen, wenn es sich nicht um die am längsten bekannten handeln würde. Ihr Geschmack ist den atlantischen gegenüber höchst dürftig, und ihr Ruhm in der antiken Welt ist wahrscheinlich darauf zurückzuführen, weil man lange Zeit hinaus keine besseren kannte. Die Legende scheint durchaus glaubwürdig, daß Cäsars Kriegsziel in Britannien die schönen Austern von Camalodunum, dem heutigen Colchester, waren.

Die Geschichte dieser schmackhaften Molluske ist uralt. Wenn wir Atheanaios Glauben schenken können, so haben sie schon die Griechen nach Gebühr zu schätzen gewußt. Cäsar, Tiberius, Cicero und Plinius priesen sie in allen Tonarten, und Horaz findet sie würdig

genug, um auf der Tafel einer Circe zu erscheinen. Juvenal nennt in seinen Satiren einen Epikuräer, der schon am Geruch feststellen konnte, ob die Austern aus Lukrin oder vom rutupinischen Meeresgrund herstammten. Nachdem man jedoch festgestellt hatte, daß die Austern von der britannischen Küste weitaus besser als die einheimischen schmeckten, wollten die vornehmen Römer nur noch diese essen. Das war ein kostspieliges Vergnügen, denn sie mußten weite Wege in mit gestampftem Schnee gefüllten Körbchen machen, so daß ein kleiner Korb voll Austern nicht weniger als tausend Sesterzen kostete.

Nero war ein großer Austernfreund. Er konnte es jedoch nicht mit dem maßlosen Schwelger Vitellius aufnehmen, der hundert Dutzend bei einer einzigen Mahlzeit verschlingen konnte. Seneca, der für einen einfachen Lebenswandel eintrat und den Vorschlag machte, die Austern bei der Mahlzeit künftig wegzulassen, wurde deswegen aufs heftigste angefeindet. Wie aus mehreren Berichten hervorgeht, wollten die römischen Feldherren selbst während des Krieges auf die schmackhaften Schaltiere nicht verzichten. Man servierte sie damals in einer Sauce aus Garum oder einer Mischung von Fischlake mit Öl, Essig, Pfeffer, hartgekochten Eiern und Liebstöckel.

Im 11. Jahrhundert war die Auster in England noch ein „gewöhnliches" Essen, gerade gut genug für das niedrige Volk. Sie sollte sich erst viel später größerer Wertschätzung erfreuen. Heinrich VIII. ließ sich mit Vorliebe eine Austernsuppe vorsetzen, die mit Safran

gefärbt und mit Pfeffer so scharf gewürzt worden war, daß die Höflinge beim Essen Mühe hatten, den Mund nicht zu verziehen.

Heinrich IV. von Frankreich soll ein geradezu leidenschaftlicher Austernfreund gewesen zu sein. Als er 1596 im Fieber lag, verzehrte er, entgegen den Mahnungen seiner Ärzte, mehrere Dutzend Austern, spülte sie mit Hypocras herunter und stand am nächsten Morgen frisch und völlig gesund wieder auf. Die Ansicht, daß Austern ein Heilmittel sind, vertrat auch der Romancier Eugène Sue, der sie zur Kur gegen Magenkrämpfe, Hypochondrie, Krebs und gegen andere Krankheiten empfahl.

In seinem Buch „On the search for a diner" erzählt W. R. Hare diese amüsante Geschichte: Ein englischer Lord – der Name tut nichts zur Sache – fährt in Paris nach dem damals sehr berühmten Restaurant „Le Rocher du Cancale", bestellt fünfundzwanzig Dutzend Austern, verzehrt sie bei bestem Appetit, worauf er plötzlich stirbt. Man trägt ihn mit großer Mühe zu seinem Wagen, und als der Kutscher seinen Herrn sieht, ruft er aus: „Das ist schon das dritte Mal, daß sich Mylord das Vergnügen gönnt, an Verdauungsschwäche zu sterben!" – „Na, ein viertes Mal wird er dieses Vergnügen wohl nicht mehr haben", meinte der Wirt. Der Lord wurde auf dem Friedhof Père-la-Chaise begraben und das Grab von seinen Freunden mit – Austernschalen geschmückt. Sein Grabstein trägt die Inschrift: Hier ruht Lord..... zum dritten Male gestorben im Duell mit den Austern des Rocher du Cancale –

Acht Dutzend Austern als Vorspeise waren zu jener Zeit keineswegs eine Seltenheit, denn vor der Französischen Revolution gab es kaum ein Festmahl, das nicht mit Austern begann; zehn Dutzend galten als absolut normal. Man genoß sie jedoch nicht nur roh, sondern auch geröstet, in der Suppe, als Frikassee oder in Pasteten. Der Sieur de la Varenne führt in seinem 1651 erschienenen „Cuisinier François" bereits mehrere Rezepte für Austern an, darunter eine „Tourte d'huîtres fraiches". Austern waren die große Mode in Frankreich und blieben es auch bis zum ersten Kaiserreich. Brillat-Savarin erzählt die Geschichte des Kreisgerichtsdirektors Laperte, der behauptet hatte, daß er niemals genug Austern gegessen habe. Darauf lud ihn Brillat-Savarin zum Mittagessen ein, wobei es Laperte bis zum zweiunddreißigsten Dutzend brachte, was durch die Ungeschicklichkeit der Austernöffnerin eine Stunde dauerte. Dann hatte aber der Gastgeber genug vom Zuschauen und sagte zu Laperte: „Mein Teurer, das Schicksal will es auch heute nicht, daß Sie ganz zur Genüge Austern essen können. Lassen Sie uns jetzt speisen." Und da Lapertes Magen allem Anschein nach auch den tollsten Verrenkungen gewachsen war, verzehrte er auch die danach folgenden Gänge mit gutem Appetit.

Die Ansichten über die beste Zubereitungsart für Austern gehen auseinander. Die größten Gastronomen neigen jedoch entschieden zu der Ansicht, daß sie nur im rohen Zustand genossen werden dürfen, und konzedieren höchstens noch eine Spitze Pfeffer und etwas

DR. KITCHENER BEIM VERZEHREN VON AUSTERN

Parodie aus dem Jahre 1821.
Stich aus „The Family Oracle of Health“

Zitronensaft. Doch auch hier darf man nicht verallgemeinern, denn es gibt recht viele Liebhaber von gebackenen und gerösteten Austern. Doch einerlei, ob roh oder gebacken, stets bilden sie eine beliebte Ouvertüre zu jedem festlichen Mahl. Leider sind sie nicht mehr so wohlfeil wie noch vor dem ersten Weltkrieg, heute gilt die Auster schon als ein Luxus, den sich nicht jeder leisten kann.

Muscheln und Austern hat es in England seit jeher im Überfluß gegeben. Austern waren in London so billig, daß man sie im Jahre 1491 für vier Pence je Bushel (rund sechsunddreißig Liter) verkaufte. Ein Holländer namens Jacob Rathgreb, der England Ende des 16. Jahrhunderts bereiste, schreibt in seinen Erinnerungen, daß er nirgends so schöne Austern wie dort gesehen habe. Sie wären in England auch so billig, daß man sie in fast allen Straßen ausriefe. Obwohl sich der Preis zu Beginn des 19. Jahrhunderts inzwischen fast verzehnfacht hatte, waren Austern in London immer noch so preiswert, daß sich selbst der kleine Mann diesen Genuß leisten konnte.

In den ersten Dezennien dieses Jahrhunderts lebte in London ein gewisser Dandos, welcher der Schrecken aller ambulanten Austernverkäufer war. In einer Sitzung soll Dandos dreißig Dutzend Austern verzehrt haben, ohne das Brot, das Porterbier und den Branntwein zu zählen, die den Austern das Heruntergleiten erleichtern sollten. Er pflegte zu sagen, daß es in London wohl kaum einen zweiten Menschen gäbe, der seiner Austernleidenschaft wegen schon so viel Prügel erhal-

ten habe wie er. Das war aber alles nicht so schlimm wie die Züchtigung, die er von einem Händler erhielt, der sich gerade in Kensington niedergelassen hatte. Er erzählte, daß er damals gerade nur zur Not mit dem Leben davon gekommen sei. Weil er drei lumpige Dutzend Austern nicht bezahlen konnte, habe man ihn erst durch eine Pferdeschwemme gezogen, dann durch den Schmutz, und zum Schluß sei er noch so lange mit einem Stock verprügelt worden, daß ihm die Knochen noch monatelang geschmerzt haben.

Der Name Dandos tauchte später noch einmal bei einer Gerichtsverhandlung im Jahre 1832 auf, über die in der „Times" berichtet wurde. Dort heißt es: „Phoebe Hunt, ein schmales, blasses Mädchen, hatte sich gestern in der Union Hall dem Richter gegenüber wegen Zechprellerei zu verantworten. Die Klage lautete, daß sie fünf Dutzend Austern, dazu Brot, Butter und Porterbier verzehrt habe, ohne die Mittel zu haben, die Zeche zu bezahlen. Der Besitzer des Austernstandes in der Blackman Street erklärte, daß die Angeklagte eines Morgens an seinen Stand kam und verlangte, daß er ihr Austern öffnen solle. Nachdem sie ein Dutzend verspeist hatte, verlangte sie Brot, Butter und Porterbier, und nachdem auch dieses alles verzehrt worden war, blieb sie bei Austern, bis das fünfte Dutzend verschwunden war. Daraufhin erklärte sie, daß sie keinen ‚roten Heller' besitze, um die Zeche zu bezahlen. Sie bot ihren alten Samthut als Pfand, der jedoch so schäbig und wertlos war, daß er ihn nicht als Gegenwert für seine Austern betrachten konnte und sie deshalb

verhaften ließ. Der Richter, Mr. Chambers, fragte die Angeklagte, ob sie etwa mit dem verstorbenen Dandos, diesem alten Leckermaul, verwandt sei, der dafür bekannt war, daß er Dutzende von Austern vertilgen konnte. Die Angeklagte erklärte, daß sie wohl von Dandos gehört habe, daß es ihr jedoch leid tun würde, wenn sie einen solchen ungeheuren Appetit hätte. Sie gab zu, daß sie sehr hungrig gewesen sei, als sie des Klägers Stand aufgesucht hatte. Der Austernmann meinte, es wäre gut gewesen, daß er beim fünften Dutzend aufgehört habe, die Schalentiere zu öffnen, da ihm der Appetit der Angeklagten beim fünften Dutzend genauso groß erschienen war wie beim ersten. Der Urteilsspruch des Richters lautete: Da man von einem Stein kein Blut abzapfen kann, müssen wir die Angeklagte freisprechen."

VON DEN STERNEN AM GASTRONOMISCHEN HIMMEL

Von den vielen Sternen, die im Laufe der Jahrhunderte am gastronomischen Himmel aufgingen, sind nur einige den Zeitgenossen sichtbar gewesen. Die meisten von ihnen erloschen wieder schnell oder ließen nur einen matten Schimmer zurück; nur wenige leuchten heute noch so hell wie zuvor. Unter ihnen wird man die Namen der römischen Schlemmer vergeblich suchen, denn das Verschlingen von gewaltigen Mengen von Speisen kann keineswegs als ein Verdienst angesehen werden. Selbst der so oft zitierte römische Feldherr Lucius Licensius Lucullus ist nur ein Stern zweiter Ordnung, dessen größtes Verdienst wohl das gewesen war, die Kirsche nach Europa eingeführt zu haben. Zu jener Zeit gab es in Rom jedoch einen Mann, dessen Einfluß auf die Gastronomie nicht unterschätzt werden darf: Marcus Gavius Apicius, den Verfasser des berühmten Kochbuches. Apicius bereicherte die Kochkunst durch zahlreiche neue Gerichte und muß so etwas Ähnliches wie ein Gentleman-Lehrer der Kochkunst für die vornehme Welt gewesen sein. Er war immens reich

und brachte von seinen vielen Reisen durch die damals bekannte Welt immer wieder neue Lebensmittel mit nach Rom.

Einer der ersten echten Gastronomen der Neuzeit war König Stanislas I. Lesczsinski, der nach seiner Vertreibung aus Polen ins französische Exil ging und dort als Herzog von Bar und von Lothringen in Nancy residierte. Lesczsinski war ein Grandseigneur, Gelehrter, Liebhaber aller schönen Künste und ein feinsinniger Gastronom. Seine Mittel erlaubten es ihm, ein offenes Haus zu halten und eine großartige Tafel zu führen. Wie der Herzog von Luynes zu berichten weiß, waren die Ausgaben für seine Tafel ursprünglich auf sieben bis achttausend Livres festgesetzt worden, stiegen aber bis 1750 auf zwanzigtausend, und erreichten 1752 schon dreißigtausend Livres monatlich, obwohl die Anzahl der täglichen Gedecke nur von sechzehn auf fünfundzwanzig gestiegen waren. Bei Reisen, auch an fremde Höfe, war der König stets von seinem Küchenmeister, einem Koch und einem Küchenkontrolleur begleitet. In seiner Küche wurden alle neuen Speisen ausprobiert, vor allen Dingen liebte er das herrliche polnische Backwerk, das ihm sein Küchenmeister in allen möglichen Formen vorsetzen mußte. Am meisten schätzte er einen warmen Hefekuchen, der mit einem aromatisierten Sirup getränkt worden war.

Nun muß man wissen, daß der französische Orientalist Antoine Galland am Anfang des 18. Jahrhunderts die erste freie Übersetzung des ältesten Manuskriptes von „Tausendundeiner Nacht“ vollendet hatte, das von der

literarischen Welt geradezu verschlungen wurde. Lesczsinski, der gleichfalls ein begeisterter Leser dieser orientalischen Dichtungen war, gab daher seinem Lieblingsgebäck den Namen „Ali-Baba". Er wollte diesen Kuchen, der bis dahin nur mit einem einfachen Sirup getränkt wurde, jetzt „echt orientalisch" haben. Dem Sirup wurden daher Honig, Rosenwasser und feine Liköre zugesetzt, doch nach der ersten Begeisterung scheint dem König der „Baba", wie er bald genannt wurde, am besten mit leicht aromatisiertem Malagasirup geschmeckt zu haben. Überall, wo er hofhielt, wurde der Kuchen den Gästen vorgesetzt und nach der Hochzeit seiner Tochter, Maria Lesczsinska, mit Ludwig XV. auch bei Hofe eingeführt, von wo aus er sich erst über Frankreich und dann über ganz Europa verbreitete.

Wann und wo der Baba zum ersten Male hergestellt wurde, wissen wir ebensowenig wie den Namen des Erfinders. Stanislas Lesczsinski zum Erfinder stempeln zu wollen, ist aber abwegig, denn dieser Kuchen war schon seit Anfang des 17. Jahrhunderts unter einem andern Namen in Polen bekannt. Zu seiner Verbreitung in Frankreich hat ein Pariser Konditor namens Stohrer viel beigetragen, der in des Königs Küche in Lunéville gesehen hatte, wie man den Baba zubereitet. Er führte ihn in seiner Pâtisserie in der Rue Montorgeuil in Paris ein, tränkte ihn aber erst mit Rum, um ihn dann mit Rum übergossen und angezündet brennend zu servieren.

Der königliche Feinschmecker hat sich aber noch weiter

um die Gastronomie verdient gemacht. In seiner Sommerresidenz Commercy hatte er eine alte Köchin, die stets für ihn zu kochen pflegte, wenn keine Gäste im Hause waren, und deren Künste er ungemein schätzte. Einmal überraschte sie ihn mit einer Schale Backwerk, das herrlich nach Bergamotte und Orangen duftete und das ihm vorzüglich schmeckte. Er ließ es auf den Namen der Köchin „Madeleine" taufen und sandte einige Tage später ein Schächtelchen voll nach Versailles an die Königin Maria. Das neue Gebäck wurde bei Hofe sehr gelobt, und übereifrige Höflinge wollten ihm den Namen „Gâteau à la reine" geben. Die Königin bestand jedoch darauf, daß es seinen ursprünglichen Namen beibehielt. Der alten Köchin wurde dadurch ein unvergängliches Denkmal gesetzt, denn noch heute sind die „Madeleines de Commercy" berühmt. Doch dafür wurden Maria Lesczsinska am Hofe ihres Vaters zum ersten Male jene kleinen mit Hühnerpüree gefüllten Blätterteigpastetchen serviert, die ihr zu Ehren den Namen „Petites bouchées à la reine" erhielten.

In Nancy wurde dem König Lesczsinski damals auch jenes Schaumgebäck vorgesetzt, das wir unter den Namen Meringue, Baiser oder spanischen Wind kennengelernt haben. Er sandte das Rezept sofort an seine Tochter nach Versailles, die es dort eigenhändig zubereitet haben soll. Nicht lange zuvor hatte es ein Schweizer Zuckerbäcker namens Gasparini erfunden und nach seinem Heimatort Meiringen „Meiring" genannt. Die Herstellung blieb jedoch nicht lange ein Geheimnis, und als die „Meiringe" in Frankreich ein-

geführt wurden, nannte man sie der französischen Aussprache gemäß „Meringue", eine Bezeichnung, die sie heute noch führen.

Der Ruhm des Baba ließ die Gemüter der Pariser Zuckerbäcker nicht zur Ruhe kommen. Der älteste der drei Brüder Julien, Auguste, die Mitte des 19. Jahrhunderts eine Pâtisserie in Paris hatten, kam auf den Gedanken, dem Babateig etwas mehr Butter zuzusetzen, Rosinen und Korinthen fortfallen zu lassen und den Kuchen in einer Randform zu backen. Er wurde dann mit Rum- oder Kirschwassersirup getränkt, mit eingekochter Aprikosenmarmelade überglänzt und zu Ehren des großen Gastronomen „Brillat-Savarin" genannt. Doch genauso, wie beim Baba das Ali fortgefallen war, so blieb auch bald das Brillat weg, und es blieb nur der „Savarin", ein Gebäck, das sich heute noch größter Beliebtheit erfreut. Mais révenons à nos moutons, bleiben wir bei Brillat-Savarin.

Als im Jahre 1755 in Belley ein Knabe geboren wurde, der bei der Taufe den Namen Jean-Anthelme Brillat-Savarin erhielt, konnte niemand ahnen, daß einer der leuchtendsten Sterne am gastronomischen Himmel aufgegangen war. Das Schicksal hätte ihn in keiner besseren Umgebung aufwachsen lassen können, denn Belley ist die Hauptstadt des Gebietes Bugey und ein wahres Paradies für jeden Feinschmecker. Sein Vater, Marc-Anthelme Brillat, gehörte dem ländlichen Kleinadel an, war Besitzer des Rittergutes Pugieu, königlicher Advokat in Belley und mit der als Schönheit bekannten Claudine Aurore Récamier verheiratet. Erst

vom Jahre 1733 an, als er von einem Verwandten namens Savarin ein beträchtliches Vermögen erbte, nannte er sich Brillat-Savarin. Madame Aurore war eine hochkultivierte Dame und eine vorzügliche Köchin, die unter anderen leckeren Gerichten auch eine Pastete „L'oreiller de la belle Aurore" erfand, die bei Familienfestlichkeiten stets aufgetischt wurde.

Der junge Jean-Anthelme wuchs hauptsächlich in Belley auf, wo die Familie in der Hauptstraße ein zweistöckiges Haus mit einem großen Garten besaß. Hunger und Elend waren in dieser gesegneten Gegend völlig unbekannt. Nach seiner Studienzeit in Dijon kehrte er nach Belley zurück und ließ sich als Rechtsanwalt nieder. Im Gegensatz zu seinen Kollegen machte sich Brillat-Savarin wenig aus Politik, die ihm erst 1789 aufgezwungen wurde, als ihn seine Mitbürger zum Deputierten für die vom König einberufenen Generalstaaten nominierten. Als sie nach dem Sturm auf die Bastille aufgelöst wurden, kehrte er heim, fest entschlossen, sich künftighin nur seinen Liebhabereien, der Jagd, der Musik und der Tafel, und der Gesellschaft hübscher Frauen zu widmen. Seine Mitbürger setzten es aber durch, daß er zum Richter beim Zivilgericht des Département Ain ernannt wurde. Inzwischen hatten Robespierre, Danton und Marat die Macht an sich gerissen, Ludwig XVI. war der Guillotine zum Opfer gefallen, und die Schreckensherrschaft griff von Paris auf die Provinz über. Im Spätsommer 1793 enthoben Robespierres Chergen Brillat-Saverin seines Amtes und bedrohten ihn als Verräter an der Republik

mit dem Tod. Die Reaktion darauf war, daß ihn die loyalen Bürger Belleys zum Bürgermeister und Kommandanten der Nationalgarde wählten, was aber nur dazu beitrug, die Wut der Terroristen noch mehr zu steigern. Als ihn bald darauf ein Freund warnte, daß man ihn als gefährlichen Rebellen angezeigt hätte und Agenten schon unterwegs wären, ihn zu verhaften, blieb weiter nichts als die Flucht übrig. Ohne Sicherheitsgeleit eines hohen Regierungsbeamten wäre Brillat-Savarin jedoch nicht weit gekommen, so daß er sich entschließen mußte, den Agenten des Revolutionskomitees in Dôle, etwa zweihundert Kilometer nördlich von Belley, aufzusuchen. Dieser, ein Mann namens Prôt, hatte einen sehr üblen Leumund und war äußerst gefürchtet, so daß die Chancen für Brillat-Savarin denkbar schlecht standen. Doch hier beginnt der reinste Roman. Nach einem sechsunddreißigstündigen Ritt traf er in Mont-sous-Vaudrey, einem Dorf zehn Kilometer von Dôle entfernt, ein, und da sowohl er als auch sein Pferd am Ende ihrer Kraft waren, entschloß er sich, in dem Dorfwirtshaus zu übernachten. Auf seine Frage hin, was es zu essen gäbe, bot ihm der Wirt gekochtes Rindfleisch, Kartoffelsuppe und Hammelfleisch mit weißen Bohnen an, alles Dinge, die ihm nicht zusagten. Da erblickte er in der Küche ein Reh und fragte den Wirt, für wen es bestimmt sei. „Das, mein Herr", antwortete der Mann, „gehört einigen Regierungsbeamten, die heute abend hier speisen wollen." Brillat-Savarin bat den Wirt, die Herren zu fragen, ob er nicht gegen gutes Geld

ihre Mahlzeiten teilen dürfe, was ihm auch bereitwillig gewährt wurde. Was er allerdings nicht wußte, war, daß er sich dadurch direkt in die Höhle des Löwen begeben würde, denn unter den Regierungsbeamten befand sich auch der gefürchtete Prôt.
Bald darauf begab er sich in das Speisezimmer, um zusammen mit den anderen Herren eine ausgezeichnete Mahlzeit, bestehend aus Hühnerfrikassee, Rehbraten, Käse und Vanillecreme, einzunehmen, zu dem man einen vorzüglichen Vin de paille trank. Als sich Brillat-Savarin jedoch am nächsten Tag zusammen mit einem gemeinsamen Bekannten in Dôle meldete, sah er zu seinem Schrecken, daß er tags zuvor mit Prôt gespeist hatte, der ihn sofort ins Gefängnis abführen lassen wollte. Nur durch die Redekunst des Bekannten ließ er sich dazu bewegen, Brillat-Savarin noch einen Tag Aufschub zu gewähren, um seine Einwände zu hören. Man vereinbarte, am selben Abend noch einmal in Gesellschaft von Madame Prôt zu speisen. Das Essen verlief in bester Stimmung, denn Madame Prôt erwies sich als eine sehr musikalische Dame, die entzückt war, mit einem gebildeten Menschen über Musik und ihre Lieblingskomponisten plaudern zu können. Beim Aufbruch flüsterte sie dem Gast ins Ohr: „Ein Mensch, der wie Sie die Künste liebt, kann kein Verräter sein. Ich weiß, was Sie von meinem Mann wollen. Verlassen Sie sich darauf, Sie sollen nicht enttäuscht werden. Ich bürge dafür.“ Brillat-Savarin bedankte sich vielmals, und prompt am nächsten Morgen war er im Besitz des Geleitbriefes.

BRILLAT-SAVARIN

GRIMOD DE LA REYNIERE

Am nächsten Tag kehrte er nach Belley zurück, traute sich aber nicht, dort längere Zeit zu bleiben oder viel Geld abzuheben, um nicht aufzufallen. Mit nur wenigen Goldstücken in der Tasche floh er heimlich nach der Schweiz und ging von dort aus nach Amerika. Inzwischen hatte man sein Eigentum konfisziert und ihn selbst auf die Liste der Emigrierten gesetzt. Die geringen Mittel, die er noch besaß, reichten zum Leben nicht aus, so daß er gezwungen war, Sprachunterricht zu geben und in einem Orchester die Geige zu spielen, um seinen Lebensunterhalt zu verdienen. Nach dreijähriger Abwesenheit und nachdem er von der Liste der Emigranten gestrichen worden war, kehrte er in die Heimat zurück, wo er zuerst eine Stelle als Stabssekretär erhielt und später Regierungskommissar beim Gerichtshof in Versailles wurde. 1800 berief ihn der Erste Konsul an den Kassationshof in Paris, wo er bis zu seinem Tode blieb.

Hier sitzt nun Anthelme Brillat-Savarin und prüft Eingaben und Gesuche, bearbeitet Akten und erfreut sich dank seiner Unparteilichkeit der größten Beliebtheit. Mittags nimmt er das Essen bei Very oder Beauvillers ein, empfängt Gäste oder läßt sich von ihnen einladen. Abends findet man ihn meistens bei seiner zwar nicht mehr ganz jungen, aber immer noch charmanten Kusine, Madame Récamier, wo er immer mit einem anmutigen Lächeln begrüßt wird. Zuweilen besucht er auch Charles Nodier, den Verfasser von „Trilby“, denn bei ihm verkehren ja auch Vigny, St. Beuve und der berühmte Lamartine. Das Kaiserreich mit

seinem Prunk und seinen Schlachten geht an ihm ebenso vorbei wie die Rückkehr, Flucht und Wiederrückkehr des dicken Herrn in Versailles, der sich Louis XVIII. nennt. Für ihn hat das heroische Leben keinen Reiz, eine gute Küche ist für ihn von größerer Bedeutung als eine gewonnene Schlacht. Seine schönste Freude war es, wenn er im September die Hauptstadt verlassen konnte, um sich auf seinen Landsitz in Valromey zu begeben, wo seine beiden Schwestern rührend für ihn sorgten und er sich zwei Monate lang der Jagd, der Musik, der Tafel und seiner Schriftstellerei widmen konnte. Denn erst 1825 im Alter von siebzig Jahren erschien sein klassisch gewordenes Werk „Physiologie du goût, ou méditations de Gastronomie transcendante", an dem er fünfundzwanzig Jahre lang gearbeitet hatte. Die erste Ausgabe, die in zwei Bänden mit achthundertundfünfundsechzig Seiten herauskam, trug nicht seinen Namen, sondern gab als Autor „einen Professor, Mitglied mehrerer literarischer und wissenschaftlicher Gesellschaften", an und trägt die Jahreszahl 1826, obwohl sie schon am 10. Dezember 1825 in der Bibliographie de France registriert worden war. Leider hat der Autor den großen Erfolg seines Werkes nicht mehr erlebt, von dem die zweite Ausgabe 1828 mit seinem Namen und einer Notiz über sein Leben herauskam. Ein Jahr später folgte eine dritte und bald weitere Auflagen.

Im Januar 1826 wurde in der Abtei von Saint-Denis ein Gedächtnis-Gottesdienst für Ludwig XVI. abgehalten, an dem auf Wunsch seines Oberrichters auch

Brillat-Savarin teilnehmen sollte. Obwohl das Wetter an diesem Tag abscheulich und Brillat-Savarin sehr stark erkältet war, ließ er es sich nicht nehmen, seine Pflicht zu tun. Am nächsten Tag mußte er sich ins Bett legen und starb dreizehn Tage später, am 2. Februar 1826, sicherlich nicht ahnend, welch einen unsterblichen Namen er sich durch sein Werk gemacht hatte. In den ersten fünfzig Jahren nach dem Erscheinen sind allein in Paris nicht weniger als fünfundzwanzig Auflagen gedruckt worden. Welche Popularität das Buch erreicht hat, sieht man daraus, daß es inzwischen in fast alle Kultursprachen der Welt übertragen worden ist und immer wieder neue Auflagen erscheinen.

Das Buch beginnt mit den „Aphorismen", die bis zum heutigen Tage noch ihre Gültigkeit haben, zum Beispiel wenn der Autor sagt: „Der Schöpfer nötigt den Menschen zu essen, um zu leben. Er fordert ihn durch den Appetit dazu auf und belohnt ihn durch das Vergnügen, das er dabei empfindet." Ein weiterer Aphorismus, der nicht entkräftet werden kann, lautet: „Diejenigen, die sich vollstopfen oder betrinken, verstehen weder zu essen, noch zu trinken." Die Meditationen des Professors, wie sich Brillat-Savarin in seinem Buch nennt, umfassen Abschnitte über die Sinne, den Geschmack, den Appetit, die Gastronomie, die Lebensmittel, die Gourmandise, die Gourmands und anderes mehr; dazwischen ist eine Fülle von reizenden Anekdoten eingestreut. Vergeblich wird man allerdings nach den Worten „Man nehme..." suchen, denn er schreibt zwar von der Macht der Feinschmeckerei, ihrem Einfluß auf

das Eheglück, gibt auch Anweisungen für eine Kraftbrühe für Literaten, doch Kochrezepte im eigentlichen Sinne, die wird man schwerlich finden. Es gibt kein zweites Buch, das die Gastronomie so stark beeinflußt hat und das von so tiefer Kenntnis der Materie zeugt. Sein Geist wird lebendig bleiben, so lange es Menschen gibt, die die Gastronomie als eine der schönsten Früchte am Baum der Kultur erblicken.

Die großen Gastronomen der Ära Brillat-Savarins waren der Fürst von Talleyrand, der Fürst-Erzkanzler Cambacérès, der Marquis de Villevieille, der Baron de Rothschild und der Palastpräfekt Napoleons I., der Marquis de Cussy. Doch nicht von all diesen soll die Rede sein, sondern von einer der merkwürdigsten Gestalten des 18. Jahrhunderts, von Alexandre-Balthasar-Laurent Grimod de la Reynière, der 1758 in Paris geboren wurde und dort achtzig Jahre später starb. Er entstammte einer Familie, die sich zur Aristokratie gehörig fühlte, eher jedoch zur Plutokratie zu zählen war, denn sein Urgroßvater hatte noch mit Schweinen gehandelt, während Großvater und Vater schon Bankgeschäfte betrieben. Feinschmecker waren sie alle und starke Esser noch hinzu; der Großvater fiel wenige Jahre vor Balthasars Geburt einem Übermaß an Gänseleberpastete zum Opfer. Der Vater war nicht nur Bankier, sondern ein bekannter Sammler und Mäzen der Maler und Schriftsteller, der bei Hofe Zutritt hatte und in den vornehmsten Kreisen verkehrte. Die Mutter war eine Nichte des Bischofs von Orléans und soll sehr schön gewesen sein; ihre Feste in dem Palais in

den Champs-Elysées wurden von der besten Gesellschaft besucht. Vor allem hatte aber sein Vater einen großen Vorzug: er war immens reich. Das kam natürlich auch dem jungen Balthasar zugute, der schon mit zwanzig Jahren über einen Wechsel von fünfzehntausend Livres jährlich verfügen konnte, was für die damalige Zeit ein sehr ansehnlicher Betrag war.

Grimod junior kam als Krüppel zur Welt, wodurch wahrscheinlich auch sein exzentrisches Wesen zu erklären war. Seine Hände mußten frühzeitig operiert und durch mechanische Finger aus Metall ersetzt werden, die er geschickt zu benutzen verstand. Dies setzte ihn später in die Lage, seine Gäste zu verblüffen, indem er rotglühende Kohlen in die Hand nahm. Er trug stets besonders für ihn angefertigte Handschuhe, war ein gefürchteter Duellant, ein glänzender Redner und von einer geistigen Beweglichkeit, die allgemein bewundert wurde.

Die Beziehungen zwischen Vater und Sohn waren nie sehr herzlich. Sein Vater wollte, daß er Richter werde, während der Sohn darauf bestand, die Karriere eines Advokaten einzuschlagen. Als ihm Grimod senior darüber einst Vorwürfe machte, meinte Balthasar kaltblütig: „Als Advokat brauchte ich deine Verfehlungen nur zu verteidigen, während ich als Richter wahrscheinlich gezwungen wäre, dich zu verurteilen. Dadurch würde ich aber meine Kindespflicht verletzen!“

Das Familienpalais wurde für beide bald zu klein, so daß Balthasar die obere Etage mit eigener Küche und eigenem Dienstpersonal erhielt. Natürlich war hier das

Speisezimmer der eindrucksvollste Raum, und hier fing er auch an, seine Freunde zu „philosophischen Déjeuners“ einzuladen. Zuvor war er durch ganz Frankreich gereist und auch in Lausanne gelandet, wo er zu schreiben begann und sich überall Kenntnisse in der Gastronomie erwarb. Mit knapp fünfundzwanzig Jahren gab er eines seiner berühmt-berüchtigt gewordenen Trauerdiners, angeblich um das Ableben seiner Freundin, Mademoiselle Quinault, zu feiern. Alle geladenen Gäste mußten in Trauerkleidung erscheinen, der Raum war schwarz ausgeschlagen, und die Gäste nahmen in extra angefertigten Särgen an der Tafel Platz. Neun erlesene Gänge wurden von schwarzgekleideten Lakaien serviert. Er wollte damals unter allen Umständen Aufmerksamkeit erregen, und es wird von mehreren solcher Geschmacklosigkeiten berichtet. Charles Monselet, der bekannte gastronomische Schriftsteller der siebziger Jahre des 19. Jahrhunderts, einer seiner größten Bewunderer, ist der Ansicht, daß Grimod noch mehr als eine gute Tafel die dazugehörende Reklame liebte.

Seine Frechheit ging aber zu weit, als er in einem Gedicht während einer seiner philosophischen Déjeuners den Dichter Saint-Ange schwer beleidigte. Durch eine der berühmten Lettres de cachet strich man ihn aus der Liste der Anwälte und er mußte außer Landes gehen. Er nutzte diese Zeit aus, um sich in Zürich, Genf und Lausanne weiterzubilden, und hielt sich auch einige Zeit bei Mönchen in der Nähe von Nancy auf. Hier entdeckte er erst richtig seine Begabung für die Ga-

stronomie. Seine Verbannung endete nach der Erstürmung der Bastille. Was für ihn jedoch weit wichtiger war, ist, daß nach dem Sturz Robespierres die Lebenslust und der Appetit der Pariser wiedererweckt wurden. Während des Konsulates und des Kaiserreiches wurden überall die prächtigsten Diners gegeben. Aus ehemals obskuren Kneipen machte man elegante Restaurants, aus ehemaligen Hofköchen wurden berühmte Restaurateure. Das Geld floß in Strömen, nur bei Grimod nicht, dessen Vater ihn inzwischen enterbt hatte. Da er vorerst keine Mittel besaß, um selbst solche Diners zu geben, ernannte er sich selbst zum „ersten Professor der Gastronomie". In dieser Zeit führte er auch einen langgehegten Plan aus, eine „Jury dégustateur" zu gründen, die bald berühmt werden sollte. In seinem Haus trafen sich jeden Dienstag zwölf der bekanntesten Pariser Feinschmecker, um an einem exquisiten Diner teilzunehmen, das stets von den besten Köchen bereitet wurde. Bald strömten der Jury aus allen Teilen Frankreichs Lebensmittel zu, über die sie ein Urteil abgeben sollte und für die „Legitimationen" ausgestellt wurden. Da über jede Kostprobe genau Protokoll geführt wurde und man dem Produzenten die Legitimation nur gegen Bezahlung überließ, riß man sich bald in ganz Frankreich um ein lobendes Urteil. Auf diese Feinschmeckerjury hatte Grimod als Sekretär den größten Einfluß. Im Jahre 1803 entstand der „Almanach des gourmands", der gewissermaßen das Sprachrohr der Jury bildete. Doch niemand war vor Grimods scharfer Feder sicher, es kam zu Prozessen,

MARQUIS DE CUSSY
PALASTPRÄFEKT NAPOLEONS I.

CARL FRIEDRICH VON RUMOHR

so daß auch der Almanach 1812 wieder eingestellt werden mußte. Trotz aller Mängel hatte die Sache aber ihr Gutes. Durch die Legitimationen stieg die Qualität, es wurden gute Geschäfte gemacht, und auch in die Kasse der Jury floß ein Strom von Geld. Außer dem Almanach gab Grimod de la Reynière noch das „Journal des Gourmands et des Belles", das „Manuel des Amphitryons" und zusammen mit anderen Autoren „Le gastronome français" heraus.

Nach dem Tode seiner Mutter im Jahre 1815 kam er in den Besitz eines beträchtlichen Vermögens, er machte sich aber durch sein exzentrisches Wesen immer unbeliebter. Die letzten Jahre seines Lebens verbrachte er vereinsamt auf seinem Schloß in Villiers-sur-Orge. Er hatte kaum noch Freunde, nur der Marquis de Cussy hielt zu ihm. Sein einziges Vergnügen bestand in Essen und Lesen. Es gäbe noch viel von diesem bizarren Geist zu berichten, der fraglos ein großer Gourmand und einer der besten gastronomischen Schriftsteller seiner Zeit war und dessen Werke auch heute noch lesenswert sind. Aus der großen Zahl seiner Aphorismen sei nur einer erwähnt, der heute im Zeichen der so oft mißbrauchten akademischen Viertelstunde von besonderer Bedeutung erscheint: „Ein Gast, der bei der Tafel länger als fünfzehn Minuten auf sich warten läßt, ist mehr Flegel als Gourmand!"

Daß Gastronomie und Kunst zwei eng verwandte Gebiete sind, bewies Carl Friedrich von Rumohr, der 1785 auf dem Gut seines Vaters in der Nähe von Dresden geboren wurde. Als Student in Göttingen

empfing er die ersten Eindrücke und Anregungen, die ihn dann später zu einem der ersten Kunstkenner und -historiker machen sollten. Nachdem er sein Studium in Heidelberg beendet hatte, ging er über München nach Italien, um die dortigen Kunstschätze kennenzulernen. Da er durch den Tod seines Vaters im Jahre 1804 in den Besitz beträchtlicher Mittel gelangt war, gab er sich gänzlich dem wissenschaftlichen Studium hin, zu dessen Vertiefung er noch mehrmals nach Italien reiste. In Rom verkehrte er viel im Hause Wilhelm von Humboldts. Damals waren ganze Viertel von Rom unbewohnbar, die Malaria ging um und die fieberschwangere Luft kroch von den nahen Sümpfen bei Ostia durch die Gassen. Die Reisenden und Künstler wichen dann nach Olevano aus. Hier wurde der Kunsthistoriker, der sich in Begleitung des Malers Ramboux befand, einmal von einer Räuberbande überfallen, die es nach Lösegeld gelüstete. Rumohr gelang es, mit List zu entkommen, und als er sich bei dem Gouverneur von Rom beschwerte, erhielt er zwölf Reiter und einen Polizisten als Schutz; doch eine Strafaktion gegen die Räuberbande durchzuführen, hielt man nicht der Mühe wert. Als er 1822 von seiner zweiten Romfahrt zurückkehrte, übergab er der Öffentlichkeit das erste deutsche Werk, das nicht eine Anhäufung von reinen Kochrezepten, sondern ein wirkliches Kochbuch ist. Es erschien bei Cotta und trug den Tittel „Geist der Kochkunst, von Joseph König; überarbeitet und herausgegeben von C. F. von Rumohr". Man fragte sich damals, wer denn dieser Joseph König sein mag,

da Aufbau und Gliederung des Buches eindeutig den Stempel eines wissenschaftlichen Geistes trugen. Dieses Geheimnis wurde erst in der zweiten Auflage, die 1832 herauskam, gelüftet; in dieser gab Rumohr bekannt, daß sein ehemaliger Mundkoch, Joseph König, ihn gebeten hatte, etwas zu der Erziehung seiner beiden Söhne beizusteuern. Er tat es, indem er ein Werk schuf, das der liebevolle Vater verkaufen konnte, um damit die Erziehung seiner Söhne sicherzustellen. Rumohr meinte dazu: „Es ist demnach das Werk im eigentlichen Sinne eine Benefizvorstellung, nicht zugunsten des Autors, sondern zugunsten des darstellenden oder plastischen Künstlers."

Der „Geist der Kochkunst" ist die erste wirkliche Theorie der Kochkunst, eine wirklich wissenschaftliche Arbeit und zum großen Teil auch heute noch nicht veraltet. Rumohrs Kampf galt vor allem dem kulinarischen Protzentum, er war der erste in Deutschland, der die Forderung erhob, daß jedes Gericht seinen Eigengeschmack wahren müsse und nicht durch irgendwelche fremden Künste übertönt werden dürfe. Man darf ihn als einen der ersten Vorkämpfer für einen zeitgemäßen Eßstil betrachten.

Das Werk ist in drei Bücher gegliedert: 1. Buch: Elemente der Kochkunst, Tierische Nahrungsstoffe; 2. Buch: Nahrungsstoffe und Würzen aus dem Pflanzenreich; 3. Buch: Vom Essen.

Es ist schwer, in wenigen Zeilen den hohen Wert dieses Buches zu beschreiben, zumal eine so leichtverständliche Darstellung sämtlicher Vorgänge bei der Zubereitung

der menschlichen Ernährung bis dahin noch niemals versucht wurde. In wissenschaftlicher Genauigkeit überragt Rumohr alle gastronomischen Schriftsteller seiner Zeit bei weitem. Er hatte alle seine antiken und modernen Vorgänger nicht nur gelesen, sondern eingehend studiert, so daß auch der historische Teil seines Werkes viel exakter ist als der seiner Epigonen. Rumohr verdankte allerdings seinen Ruf als Schriftsteller nicht so sehr dem „Geist der Kochkunst" als vielmehr seinen „Italienischen Forschungen", die der modernen Kunstgeschichte als Grundlage dienen sollten. 1842 läßt er sich endgültig in Lübeck nieder, wo er in seinem mit prachtvollen Kunstwerken ausgestatteten Haus glänzende Diners gibt. Er starb eines wahren Feinschmeckers würdigen Todes, denn auf einer Reise nach Karlsbad kam er nur bis Dresden, wo er am 25. Juli 1843 am Frühstückstisch sitzend vom Schlag getroffen wurde. Heute wissen wir, daß er einer der größten Dithyrambiker der Kochkunst war, die je gelebt hatten.

Daß man nicht unbedingt Franzose sein muß, um etwas von der Gourmandise zu verstehen, das bewies Hermann Fürst Pückler-Muskau, der 1785 geboren wurde und erst 1871 starb. Er entstammte einem sehr alten schlesischen Adelsgeschlecht, war einer der begabtesten Gartenbaukünstler seiner Zeit, hochgebildet und ein wirklicher Gastronom. Sein Park in Muskau war eine Sehenswürdigkeit allerersten Ranges und seine Lieblingsneigung, die ihn ein Vermögen kostete. Als sein Vater 1811 starb, erbte er Muskau und dazu noch

fünfundvierzig beträchtliche Güter in der Oberlausitz. Da er das Sparen aber niemals gelernt hatte, zerfloß das Geld zwischen seinen Fingern. In Muskau mußte alles original sein: Kristall kam aus Paris, die Teppiche kamen aus England, Spiegel aus dem Rheinland, Pferde und Wagen aus London, Delikatessen aus Frankreich, denn die Tafel sollte immer aufs beste bestellt sein. Zudem verschlang sein Park Unsummen, und allmählich wurde die Schuldenlast immer größer. Es war sein Mißgeschick, daß er, ein Kavalier des achtzehnten Jahrhunderts, im neunzehnten leben mußte. Lucie von Pappenheim, die Tochter des Staatskanzlers von Hardenberg, die sich von ihrem Gatten scheiden ließ, um den Fürsten zu heiraten, obwohl sie zehn Jahre älter war, seine geliebte „Schnucke", war die erste, die das Unglück kommen sah, als ein Taler nach dem andern davonrollte. Das Unheil bricht wie ein Gewitter über sie herein, als der Kanzler von Hardenberg 1822 unerwartet stirbt und die Fürstin entdeckt, daß er sie enterbt hat. Als es keinen weiteren Ausweg mehr gibt, will sie sich aus zärtlicher Liebe von ihm scheiden lassen, damit der Fürst nach England reisen kann, um dort eine reiche Erbin zu suchen. Von seinen Gefühlen hin und her gerissen, willigt er ein und reist ab. Die reiche Frau, die ihm gefällt, findet er nicht; er gedenkt dann nach Amerika zu reisen, um wenigstens einen Käufer für Muskau zu finden, doch auch dieser Plan fällt ins Wasser. Dafür macht er ausgedehnte Reisen nach Frankreich, Algerien, Tunis, Ägypten, Griechenland und Kleinasien und kehrt als fesselnder

Schriftsteller und glänzender Gourmand zurück, und von überallher bringt er Rezepte von seltenen und kostbaren Speisen mit. Als er einmal in den unterirdischen Höhlen der Pigeon, einer Tropfsteinhöhle bei Cong in Irland, ungewöhnlich große und schön gezeichnete Forellen in dem eisigen Wasser schwimmen sieht, bedauert er, daß es noch keiner Menschenhand gelungen war, sie zu fangen, und sich noch niemand an ihrem Genuß erfreuen konnte. Von dem Kaffee in Frankreich ist er enttäuscht. In seinen „Briefen eines Verstorbenen" meint er: „In Frankreich habe ich nie guten Kaffee getrunken; immer war er dort zu stark, viel zu stark gebrannt. Selbst die ersten Gourmands wollen aus falschverstandenem Patriotismus Mokkakaffee mit Kolonialkaffee vermischt trinken." Zu den Kuriositäten, die er mitbringt, gehört der mit etwas Muskatblüte parfümierte arabische Kaffee; zu den Spezialitäten seiner Tafel gehören ein Pückler-Salat, die Semilasso-Kartoffeln – Semilasso nach seinem orientalischen Pseudonym genannt – und das inzwischen berühmt gewordene Fürst-Pückler-Eis.
Obwohl ihm die „Briefe eines Verstorbenen" und auch ein neues Werk „Tutti Frutti" viel Geld einbringen, wird die Schuldenlast nicht kleiner, zumal seine Liebesgeschichten und Exzentrizitäten Unsummen verschlingen. Zum Erstaunen der Bürger fährt er einmal durch das Brandenburger Tor mit einem Hirschgespann zu Kranzler Unter den Linden, um dort auf der Terrasse in aller Ruhe eine Eisspeise zu verzehren. Doch endlich gelingt es ihm, Muskau zu verkaufen

und seine Schuldenlast loszuwerden. Auf dem Majorat Branitz, das er früher nur wenig geachtet hat, findet er eine neue Heimat. Hier legt er sich bald wieder einen neuen Park an; sein Ruf als Landschaftsgärtner dringt über die Grenzen der Heimat hinaus. Der Park von Babelsberg wird nicht ohne seine Mithilfe geschaffen, Napoleon III. zieht ihn zu Rate bei der Planung des Bois de Boulogne. Er gibt berühmte Diners, zu denen sich die Gäste drängen, es werden aber nur ananerkannte Gourmands eingeladen. Persönliche Aufzeichnungen über einige dieser Diners sind erhalten geblieben, unter anderem von einem Diner am 28. Februar 1846, an dem die Fürsten Palffy und Carolath, die Grafen Arnim, Henckel, Alvensleben, Stolberg und Nostiz sowie Herr von Humboldt teilnahmen. Das Essen entsprach den feudalen Gepflogenheiten des Fürsten und lautete:

DINER DU 28 FÉVRIER 1846

Les potages: Bisque d'écrevisses et Mock-turtle
Les huîtres de Holstein
Les petits pâtés turcs au jus
Le saumon du rhin, sce anglaise au beurre d'anchois
Le cuissot de veau de Hambourg, sc. piquante
La dinde aux truffes
Les côtelettes d'agneau à la purée de champignons
Le pâté de perdreaux rouge de Toulouse
Le rôt de chrevreuil
La salade de laitue à la mayonnaise
Les asperges, sc. hollandaise
Le pouding royal
Le gelée au vin de Champagne
Les fromages: Roquefort, Stilton, Cheshire, Gruyère, Strachino
Les glaces: fruits au naturel, mousse sicilièn ne
Le dessert.

Solche fürstlichen Diners gab er noch viele, seine Küche war berühmt, und nachdem ihn auch die königliche Familie in Branitz besucht hatte, galt er überall als ein Gourmand par excellence.

Im allgemeinen wird England nicht als ein Hort der Gastronomie angesehen, obwohl es keineswegs an Versuchen gefehlt hat, die kulinarischen Verhältnisse zu verbessern. 1817 erschien in London ein merkwürdiges Werk, das den Titel „The Cooks Oracle" führte und die für die damalige Zeit eigenartige Theorie aufstellte, daß das Wohlbefinden der Menschheit zu einem wesentlichen Teil von gut zubereiteten und richtig ausbalancierten Mahlzeiten abhängt. Das Buch befaßte sich nicht allein mit der Kochkunst, es enthielt auch Angaben über die Zubereitung von Spirituosen, wie man es verhindern könne, daß Bier schal wird, und wie ein gutgeführter Haushalt auszusehen habe. Daß es zudem noch kuriose geschichtliche Anekdoten, Sprüche und Gerichte enthielt, erhöhte den Reiz dieser ungewöhnlichen Publikation. Der Verfasser des Buches war ein wohlhabender Londoner Arzt, Dr. William Kitchiner, der in der besten Gesellschaft verkehrte, obgleich er keineswegs einer vornehmen Familie entstammte. Sein Vater hatte als einfacher Kohlenträger angefangen, war aber geschickt genug gewesen, sich im Laufe der Jahre ein so großes Vermögen zu erwerben, daß ihm, ehe er starb, allein zweitausend Pfund Sterling jährlich an Zinsen zur Verfügung standen. William Kitchiner besuchte erst die feudale Eton College und ging dann nach Glasgow, um dort Medizin zu studieren.

Daß es damals nicht möglich war, mit dem Doktorgrad einer schottischen Universität in London zu praktizieren, störte ihn wenig, denn mit dem Gelde seines Vaters hatte er ja die Möglichkeit, sich den Wissenschaften zu widmen und im großen Stil Gäste zu empfangen. Bald nach seiner Rückkehr aus Glasgow fing er an, kleine elegante Diners zu geben, die mit der größten Zeremonie serviert wurden. Sie fanden – wahrscheinlich durch Grimod de la Reynières Beispiel angeregt – jeden Dienstag statt, und kein Gast wurde hereingelassen, der sich mehr als fünfzehn Minuten verspätete. Die Konversation bei diesen Diners berührte alle möglichen Dinge, von der Gastronomie angefangen über die Kunst des Tranchierens und die, das Leben durch eine weise Wahl der Lebensmittel zu verlängern, bis zu den National- und Marineliedern Großbritanniens.

Kitchiner war ein anerkannter Gastronom, dabei aber höchst mäßig, was für seine Generation als eine seltene Tugend galt. Man muß bedenken, daß zu jener Zeit ein Diner aus fünf, sieben oder noch mehr Gängen mit zahlreichen Gerichten bestand, und daß dazwischen noch Relevés serviert wurden, damit die armen Gäste nicht zu hungern brauchten. Solch ein Diner, zu dem die schwersten Weine serviert wurden, dauerte mitunter bis spät in die Nacht und wurde dann durch ein keineswegs leichteres Souper abgelöst. Dieser Unmäßigkeit galt Kitchiners Kampf. Er bot seinen Gästen nur einen, aber vorzüglich zubereiteten Gang, natürlich von mehreren Gerichten, wobei er stets darauf

hinwies, wie gesundheitsschädlich das maßlose Hineinstopfen vieler Lebensmittel bei einer Mahlzeit sei.
Als Mann in den besten Jahren hatte sich Kitchiner schon umfangreiche Kenntnisse der Eßkunst angeeignet, doch vom Kochen selbst verstand er nichts. Trotz der damals in England herrschenden Vorurteile gegen jede sogenannte untergeordnete Tätigkeit, entschloß er sich, Unterricht im Kochen zu nehmen, und engagierte einen sehr tüchtigen Koch, Henry Osborne, der bis dahin im Dienst einer seiner Freunde gestanden hatte. Er wollte nicht nur die Grundlagen der Kochkunst, sondern auch die Zubereitung wohlschmeckender und komplizierter Gerichte selbst praktisch erlernen. Die Einzelheiten seiner „Lehrzeit" sind in „The Cooks Oracle" enthalten. Das Buch war fraglos sein „Meisterstück", und er konnte in der Einleitung mit Recht behaupten, daß „die nachfolgenden Rezepte nicht einfach aus anderen Büchern herausgeschnitten, auf Papier geklebt und abgedruckt worden sind", sondern das Ergebnis praktischer Arbeit waren. Dazu hatte er noch etwas unternommen, was kaum einer vor ihm getan hatte: er probierte jedes Gericht, ehe er die Rezepte niederschrieb. Doch damit nicht zufrieden, ließ er alle Gerichte erst von seinen Freunden kosten, die er „das Komitee des Geschmacks" nannte und von denen er behauptete, daß sie alle „große Gourmands ersten Ranges" seien.
Seinem Werk kam der Umstand zugute, daß es zwei Jahre nach der siegreichen Schlacht von Waterloo erschien, also zu einer Zeit des zunehmenden Wohlstan-

des auf „John Bulls kleiner Insel“, wo die kontinentale Küche sich allmählich immer mehr ausbreitete. Die besten französischen Köche kamen nach England. Einen französischen Chef konnte sich zwar nicht jeder leisten, aber der Wunsch nach einer Verfeinerung der englischen Küche war überall groß. Kitchiner kam diesem Wunsch dadurch entgegen, daß er zahlreiche französische, deutsche, italienische und andere kontinentale Rezepte in sein Buch aufnahm. Wenn es ihm dennoch nicht gelang, die britischen Eßgewohnheiten in dem von ihm gewünschten Maß zu verbessern, so lag das wohl hauptsächlich an den vielen unklaren Rezepten und dem unzulänglichen Register des Buches. Dieser Mängel ungeachtet hatte das Buch einen schönen Erfolg. Bis zum Tode Kitchiners im Jahre 1823 kam es in mehreren Auflagen heraus, und es wurden fünfzehntausend Exemplare verkauft. Ehe es gänzlich in Vergessenheit geriet, hatte es immerhin schon dreizehn Auflagen in Großbritannien und sechs in den Vereinigten Staaten erreicht.

Kitchiner hat sich große Verdienste um die Gastronomie erworben. Er war einer der ersten, die sich in England mit einer Reform der Küche befaßt hatten; er verabscheute jede Unmäßigkeit und trat für eine Verfeinerung der Tafelsitten ein. Auch er verdient seinen Platz in dem Pantheon der Gastronomie.

Doch kehren wir noch einmal nach Frankreich zurück. Alexandre Dumas, der Verfasser unzähliger, auch heute noch gern gelesener Romane wie „Der Graf von Monte Christo“ und „Die drei Musketiere“ war ein pas-

HERMANN FÜRST VON PÜCKLER-MUSKAU

Gemälde von Franz Krüger, 1825

ALEXANDRE DUMAS D. Ä.

sionierter Amateurkoch, dem nichts mehr Freude bereitete, als seinen Freunden ein selbstbereitetes Mahl vorzusetzen. Mit großem Stolz erzählte er oft, daß es ihm als einzigem Nichtkoch gestattet worden war, die Küchen des berühmten Café de Paris zu besuchen und dort zuzusehen, wie die Speisen bereitet wurden.

Alexandre Dumas wurde 1803 geboren. Sein Vater war Mulatte, Sohn eines französischen Aristokraten und einer westindischen Sklavin, seine Mutter die Tochter des Maître d'hôtel des Herzogs von Orléans, der einer der berühmtesten Feinschmecker seiner Zeit war. Dumas' Vater, der unter den Fahnen Napoleons innerhalb von zwanzig Monaten vom einfachen Soldaten bis zum General avancierte, war ein höchst ehrenwerter Mensch. Die glorreiche Karriere seines Vaters konnte es jedoch nicht verhindern, daß Dumas eines Tages von einem angeblichen Witzbold mit den Worten gehänselt wurde: „Ich höre, daß Ihr Vater ein Neger war!", worauf Dumas schlagfertig antwortete: „Ja, und mein Großvater war ein Affe. Der Stammbaum unserer Familie begann dort, wo Ihrer aufhört!"

Mit zwanzig Jahren kommt der junge Alexandre nach Paris, wo er durch die Empfehlung von Freunden seines Vaters eine Stelle als Abschreiber im Sekretariat des Herzogs von Orléans erhält, die mit zwölfhundert Franken jährlich dotiert ist. Von hundert Franken monatlich können aber vier Personen schwerlich leben, denn außer seiner Mutter hatte er bald eine Geliebte und ein Kind auf dem Hals, den späteren Dumas den Jüngeren. Wahrscheinlich wäre es ihm später schwer-

gefallen, die Mütter wiederzuerkennen; seine Kinder erkannte er aber alle an und sorgte rührend für sie. Um seine Einnahmen zu erhöhen, fing er an zu schreiben. Nach seiner Tagesarbeit schlief er meistens nur zwei Stunden, um dann an seinem Stück zu arbeiten. Das Baby schrie, die Mutter keifte, und das übliche Leben des Dramatikers begann: er schrieb die Akte, und sie machte die Szenen. Noch ehe das Stück fertig war, hatte sich Dumas von seiner Geliebten, Catherine Lebay, getrennt und sie durch eine andere ersetzt. Doch weitaus schwieriger als das Schreiben selbst erwies sich die Annahme des Stückes. Daß ihm das gelang, verdankte er dem einflußreichen Schriftsteller Charles Nodier. Drei Tage, ehe sein Stück aufgeführt wurde, hatte Dumas seinen Posten als Abschreiber verloren, da er durch die Nachtarbeit seinen Dienst vernachlässigte. Dafür gewann er den Beifall des Publikums und hatte die Genugtuung, daß der Herzog von Orléans, der sich unter den Zuschauern befand, als erster das Zeichen zum Aufstehen zu Ehren seines ehemaligen Schreibers gab.

Dumas war mit zwanzig Jahren und fünfzig Franken in der Tasche nach Paris gekommen. Vierzig Jahre später hatte er fünfhundert Bände geschrieben und zehn Millionen Franken verdient, die er für Essen und Frauen ausgab. Man findet ihn stets dort, wo die große Welt verkehrt: im Café de Paris, im Café Riche, bei Hardy und Tortoni, und überall ist der erfolgreiche Autor ein gern gesehener Gast. Er macht längere Reisen, und immer bringt er neue Gerichte mit nach Hause, die

er selbst ausprobiert und für die er neue Saucen entdeckt. Er begnügt sich keineswegs mit dem Titel eines Gourmands, sondern sieht sich überall in den Küchen um, so daß es mehrmals vorkam, daß man ihn für einen Berufskoch hielt. Niemals ist er glücklicher, als wenn er selbst kochen kann. Er liebte die Gesellschaft geistreicher Menschen, fühlt sich aber auch in seiner eigenen wohl. Da er der Ansicht ist, daß man fremde Völker nur dann richtig verstehen könne, wenn man auch ihre Tischsitten kennt, studiert er nicht nur die Küche Frankreichs, sondern auch die anderer Länder. Als ihn ein Kellner einmal fragte: „Monsieur, dine-t-il?", antwortete er: „Ja, dreimal täglich, und das mit der notwendigen Andacht." Gab der König einen Ball, so übertrumpfte ihn der ungekrönte König der Boulevards mit einem noch eleganteren Souper.

Um jedoch für alle seine Freunde sorgen zu können, brauchte er mehr Raum, als er in seiner Pariser Wohnung hatte. Er ließ sich zwischen St. Germain und Marly ein Schloß bauen. Während die Architekten und Installateure sein Geld ausgeben, macht er Reisen nach Spanien und Algerien, um die dortige Gastronomie kennenzulernen. Nach seiner Rückkehr muß das Schloß natürlich eingeweiht werden, und an jedem Wochenende wiederholte sich das gleiche Spiel: Freunde, Abenteurer und Parasiten wandern nach Marly, um sich an seinem Tisch satt zu essen. Fragt ihn sein Koch, wie viele Gäste er geladen habe, so antwortete Dumas etwa in dem Sinne: „Ich habe acht Personen geladen, sorgen Sie aber dafür, daß es für dreißig reicht."

Doch so viel Geld Dumas auch verdienen mag, nie kommt er mit seinen Einkünften aus. Er ist so großmütig, daß er am Eingang des Schlosses eine Schale mit Geldstücken aufstellen läßt, aus der sich seine Freunde und Bekannten selbst bedienen können, um die Trinkgelder für das Personal zu bestreiten. Doch der größte Posten in seinem Budget sind die Frauen: die eine kam, die andere ging, und jede wurde mit einer hohen Geldsumme beschenkt. Er arbeitet sechzehn Stunden am Tage, und je älter er wurde, desto mehr Trost fand er beim Kochen. Hat er nur wenig Geld, so werden seine Freunde zu einem einfachen, von ihm selbst bereiteten Essen eingeladen, ist gerade kein Geld im Haus, dann müssen sie sich mit einem Bericht über die glänzenden Soupers der Vergangenheit begnügen. Besonders stolz ist er darauf, daß ihm aus ganz Europa Anfragen nach Rezepten zugehen. Man macht sich über ihn lustig und spottet darüber, daß die Hand, die einst den „Graf von Monte Christo" schrieb, jetzt zum Bratpfannenstiel greifen müsse. Er antwortet darauf gelassen: „Ich stelle mit Vergnügen fest, daß mein Ruf als Gastronom meinen literarischen Ruhm zu überschatten beginnt. Gott sei Dank! So werde ich meinen Kindern doch noch etwas Ordentliches hinterlassen haben; nicht nur Bücher, von denen sie für höchstens fünfzehn oder zwanzig Jahre Tantiemen beziehen, sondern gute Gerichte, von denen man in aller Ewigkeit zehren kann!"

Kurz vor seinem Lebensende tat Dumas das für ihn Unvermeidliche. Er hatte schon oft davon gesprochen,

daß er sein Lebenswerk von fünfhundert Bänden mit einem Kochbuch abschließen möchte. Und so begann er mit seinem großartigen „Grand Dictionaire de Cuisine", den er zum größten Teil im Bett schreiben mußte. Man darf darunter aber kein Kochbuch im eigentlichen Sinne verstehen. Die ersten hundert Seiten enthalten eine geistreiche Einleitung, dann erst kommt der Diktionär mit Rezepten und eingestreuten Anekdoten, gefolgt von Menüs der bekanntesten Pariser Köche und einigen Seiten Anzeigen. In lexikalischer Folge sind alle eßbaren Tiere und Pflanzen beschrieben. Die Originalausgabe umfaßt tausend Seiten, wiegt ungefähr zweieinhalb Kilo, der Preis betrug zwanzig Franken. Ob man jedoch dieses Werk heute noch für ein Vielfaches, in Goldfranken umgerechnet, auftreiben könnte, ist fraglich, denn es ist sehr rar geworden. Noch ehe Dumas die Korrekturen lesen konnte, erlöste ihn der Tod. Das Werk selbst erschien erst drei Jahre nach seinem Ableben.

Armer Dumas! Er starb am 5. Dezember 1870 im Hause seines Sohnes, ohne außer seinen vielen Büchern auch nur einen Pfennig mehr zu besitzen. Doch die Quintessenz seiner Liebhaberei findet man in seinem großen Diktionär dort, wo er schrieb: „Ob wild oder zivilisiert, jeder muß essen. Der Wilde ißt, um sein Hungergefühl zu stillen, der zivilisierte Mensch aus Gourmandise."

Viele andere müßte man noch nennen, um ein vollständiges Bild der Sterne erster Größe am gastronomischen Himmel zu gewinnen. In erster Linie den

schriftstellernden Freiherrn Eugen von Vaerst, der eine Zeitlang Intendant des Breslauer Theaters war, die „Cavalier-Perspektive", die „Pyrenäen" und anderes schrieb und 1851 die Welt mit seinem zweibändigen Werk „Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel" überraschte. Viel zuwenig beachtet wurde und wird auch heute noch der Arzt Gustav Blumenröder, der unter dem Pseudonym Antonius Anthus das tiefschürfende Buch „Geist und Welt bei Tisch" herausgab. Dieses Werk war das Ergebnis einer Reihe von Vorträgen – oder Vorlesungen, wie er sie nannte –, die er einmal im Monat nach einem gelungenen Mahl vor den Gästen eines Vereins kunstsinniger und gelehrter Liebhaber der Gastronomie zu halten pflegte. Groß sowohl als Gastronom wie auch als Amateurkoch war der Hofmarschall des letzten Königs von Hannover, Freiherr Ernst von Malortie, der auch einige ausgezeichnete gastronomische Werke schrieb. Zu den feinschmekkerischen Diplomaten gehörte der ehemalige braunschweigische Gesandte am Berliner Hofe, Freiherr von Cramm-Burgdorf, der eine wundervolle Menüsammlung solcher Speisekarten besaß, an denen er selbst während seiner fünfzigjährigen diplomatischen Laufbahn teilgenommen hatte. Auf der Rückseite der Karten befinden sich die Namen der Teilnehmer, kurze Kritiken der Veranstaltung und der Speisen und oft noch die Art der Zubereitung. Ein feinsinniger Gastronom war auch der Gelehrte, Weltreisende und gastronomisch-literarische Forscher Dr. G. Freund, der zusammen mit seinem Küchenmeister Kuster mehr als

dreißig Jahre hindurch zahlreiche bis dahin unbekannte Gewächse probieren ließ, viele neue Zusammenstellungen erfand und beschrieb. Mit unvergleichlichem Sammeleifer und einem Aufwand von mehr als zwei Millionen Mark hatte er eine in ihrer Vollständigkeit unübertroffene gastronomische Bücherei erworben, zusammengestellt und katalogisiert, die in den riesigen Räumen seines Hauses Unter den Linden und in seiner Villa in Berlin-Halensee untergebracht war. Nach seinem Tode vor etwa fünfunddreißig Jahren rissen sich die Sammler um einzelne Exemplare aus seiner Bibliothek, und selbst der Katalog seiner Sammlung ist heute zu einer bibliophilen Rarität geworden.

Einer der größten Gastronomen der Neuzeit war der deutsche Botschafter in Paris Dr. Roland Köster, der bis zu seinem Ableben Ende 1935 das Reich in Frankreich vertrat. Seine Küche galt als unübertrefflich und als die beste sämtlicher diplomatischer Vertretungen in der französischen Metropole. Selbst die bekanntesten französischen Feinschmecker rechneten es sich zur Ehre an, als Gast in die deutsche Botschaft eingeladen zu werden. Der Botschafter, ein Mann von feinster Lebensart und diplomatischem Geschick, behauptete stets, daß sein Küchenchef sein bester Gehilfe sei. Zu den ständigen Gästen der Botschaft zählte auch der bekannte Politiker Edouard Herriot, dem zu Ehren einst dieses Diner serviert wurde:

La coupe de consommé double
aux bouchées de homard

*

Les filets de sole en calvilles

*

Le suprême de volaille Hortense

*

Les champignons de Paris
aux pointes d'asperges

*

Le soufflé glace Exquise
Les friandises

*

Les croquettes de camembert

*

Les fruits

Herriot, der als Bürgermeister jener französischen Stadt, in der am besten gegessen wird, Lyon, als ein Feinschmecker par excellence galt, war von diesem Diner begeistert und kargte nicht mit seinem Lob.

Zu den Sternen erster Größe gehören auch der erst vor kurzem verstorbene über achtzig Jahre alte „Fürst der Gastronomen", Edmond Saillant, genannt Curnonski, der zahlreiche ausgezeichnete Bücher geschrieben und mehr dazu getan hat, die französische Gastronomie in aller Welt zu fördern, als jeder andere vor ihm, und der greise Professor am Institut Pasteur zu Paris Dr. Edouard de Pomiane, der die Kunst des Kochens, Essens und Trinkens zum höchsten Rang erhoben hat. Nicht vergessen sollte man den Geheimrat im Auswärtigen Amt „Freddy" Horstmann, dessen gastfreies Haus in Berlin jahrelang Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens der Metropole und eine Hochburg feinster gastronomischer Kultur war und der im Konzentrationslager Oranienburg buchstäblich verhungern mußte. Weder Geburt, Schönheit, Geist, Ruhm noch politischer oder wirtschaftlicher Einfluß allein genügten,

um in diesen Kreis aufgenommen zu werden. Von jedem Gast wurde verfeinerte Lebensart verlangt. Sein Küchenchef, Carl Markl, war eine Autorität auf dem Gebiet der Kochkunst, und die Diners im Hause Horstmann waren weit über die Grenzen der ehemaligen Reichshauptstadt hinaus berühmt.

SCHNEE VOM OLYMP

„Der Schnee, mit dem der flinke Boreas, der in Thrazien aufsteigt, den Olympus bedeckt, an dem Geist des Menschen nagt und wie ein weißer Gürtel piräisches Land umhüllt – von diesem Schnee lasse man auch mir einen Teil in den Becher füllen!“ rief der Dichter Simonides aus, als er einst mit Freunden speiste und vom Becherträger übersehen worden war; denn schon im Altertum war das Kühlen von Getränken durch Schnee bekannt. Als Alexander der Große die Stadt Petra in Indien belagerte, ließ er Löcher in die Erde graben, mit festgestampftem Schnee und Eis füllen, um Lebensmittel längere Zeit frischhalten zu können. Auch Tongefäße, gefüllt mit Sahne und mit Honig oder Fruchtsäften vermischt, wurden so gekühlt. Der Schnee wurde von Sklaven aus dem Gebirge herangeschafft, die in der sengenden Sonnenglut über die Ebene rasen mußten, um wenigstens einen Teil des Schnees ungeschmolzen in Alexanders Lager zu bringen. Der für die Stadt Rom bestimmte Schnee wurde alljährlich auf dem Mont Albanus gesammelt, in tiefe Löcher auf Holzroste gefüllt, festgestampft und mit Stroh bedeckt, um

das schnelle Abschmelzen zu verhindern. Plinius beschrieb das in den südlichen Ländern gebräuchliche Verfahren, Wasser in poröse Gefäße zu füllen, dem Luftzug auszusetzen und die Temperatur durch Verdunstung herabzusetzen. Plutarch erwähnt, daß man zu seiner Zeit Wein oder Rosenwasser in Tonvasen füllte, die man zum Kühlen in Schnee oder Eis setzte. Bei den Gelagen Neros wurden efeuumwundene Krüge herumgereicht, die eine Mischung von Schnee mit Rosenwasser und Mastix enthielten; es gab also schon damals eine Art Sorbet von Rosenwasser.

Meldungen von Orientreisenden aus dem 10. Jahrhundert zufolge waren geciste Getränke schon fast überall im Morgenlande bekannt. Der Leibarzt des Kalifen Haroun-el-Rashid, Gabryl, ließ bei sommerlichen Festen seines Herrn nicht nur sämtliche Räume mit Schnee kühlen, sondern auch schmackhafte, schneeartige Getränke herumreichen. Die Kunstfertigkeit, Gefrorenes zu bereiten, war jedoch selbst im 17. Jahrhundert im Orient wenig bekannt; denn aus einem Bericht des Botschafters König Philipps III. am Hofe des Schahs von Persien, Don Strabon, aus dem Jahre 1617 geht hervor, daß man sich in Persien noch allgemein darauf beschränkte, Getränke in Tonkrügen zu kühlen. François Bernier, ein Arzt aus Montpellier, der sich längere Zeit in Indien aufgehalten hatte, schrieb 1663 an einen Freund in Paris, daß die vornehmen Inder ihre Getränke mit Salpeter kühlten. Die Getränke würden in langhalsige Flaschen aus Zinn gefüllt und in Behälter mit Wasser gestellt, in dem man zuvor

Salpeter aufgelöst hatte. In China hingegen soll Gefrorenes von Milch und Wasser bereits dreitausend Jahre v. Chr. in den Straßen der Städte verkauft worden sein, wenn wir den Berichten Marco Polos Glauben schenken können, der bekanntlich zwanzig Jahre lang den Fernen Osten bereiste.

Einer der ersten Wissenschaftler, der sich ernsthaft mit der Erzeugung von tiefen Temperaturen befaßte, war der englische Kanzler Francis Bacon. Das geht aus einem Brief hervor, den ein englischer Gelehrter an einen Freund gerichtet hatte. Danach soll Bacon Roheis mit Salpeter vermischt haben, um die Wirkung zu studieren.

Die Praktiker waren aber den Gelehrten weit voraus; denn als Katharina von Medici den späteren Heinrich II. von Frankreich mit großem Pomp in Florenz heiratete, erwähnte die Gesellschaftschronik auch die fabelhaften Eisspeisen, die man bei der Hochzeit aufgetragen hatte. Sie waren das Werk eines gewissen Buentalenti – nomen est omen –, dem es als erstem gelang, dickflüssiges Gefrorenes von Orangen, Zitronen und Himbeeren herzustellen. Dieser Neuerung stand man zuerst recht skeptisch gegenüber, da man glaubte, daß das Gefrorene dem menschlichen Organismus abträglich sei. Mit der Zeit verfeinerte Buentalenti seine Eisspeisen immer mehr, so daß Katharina von Medici ihn mit nach Paris nahm, wo diese Speisen das größte Aufsehen erregten. Damals wurde am Hofe zu Paris der Posten eines „Faiseur d'eaux" eingeführt, dessen Aufgabe darin bestand, gefrorene und ungefrorene Ge-

tränke von Blüten, Orgeats, Sorbets und Eisspeisen zu bereiten. Buentalenti und seine sizilianischen Kollegen müssen ihr Geheimnis jedoch gut gewahrt haben, denn außerhalb des Hofes kannte man diese feinen Eisspeisen nicht. Man begnügte sich mit halbgefrorenen Getränken oder setzte gesüßte Fruchtsäfte oder auch stark mit Likör vermischten Läuterzucker in Zinkformen zum Gefrieren in Eis und Salz. Dieses Eis nannte man „Glace rare".

Karl I. von England hatte eine Zeitlang einen französischen Koch namens Gérard Tissain in seinen Diensten, der das Geheimnis der Eiszubereitung aus Italien mitgebracht hatte und auch eine neue Art von Gefrorenem entdeckte. Dem König gefiel dieses Gefrorene so gut, daß er Tissain eine jährliche Pension von fünfundzwanzig Pfund – damals eine beträchtliche Summe – aussetzte unter der Bedingung, daß er sein Geheimnis nicht verrate. Nachdem man den unglücklichen Monarchen geköpft hatte, glaubte Tissain, sich nicht länger an sein Versprechen halten zu müssen. Er kehrte nach Paris zurück und verkaufte sein Rezept an das Café Napolitaine, wo man es als Glace Napolitaine servierte und damit einen großen Erfolg hatte.

Um das Jahr 1660 kam ein Konditorlehrling aus Palermo nach Paris, der sehr geschickt gewesen sein soll und sich neben der Backkunst auch mit Eismischungen beschäftigte. Er nannte sich Francesco Procopio dei Coltelli und soll angeblich ein Edelmann gewesen sein. Vor 1672 hörte man nichts von ihm, bis er in der Rue des Fossés Saint-Germain – der heutigen Rue de

l'ancienne Comédie –, direkt gegenüber der Comédie Française, ein Kaffeehaus eröffnete, das er pompös mit Marmortischen, Kristall-Leuchtern und prächtigen Tapisserien ausstattete. Er verkaufte Kaffee, Tee, Schokolade und Liköre und nur im Sommer Gefrorenes. Dieses Eis war jedoch von einer Feinheit, die man bisher nicht für möglich gehalten hatte. Viele Pariser Limonadiers folgten Procopios Beispiel und müssen mit dem Verkauf von Eis großen Erfolg gehabt haben; denn in einem königlichen Erlaß vom 21. März 1673 wird der Gilde der Limonadiers das Privileg gewährt, auch Gefrorenes von Früchten und Blüten herzustellen.

Bei Procope – 1702 hatte Procopio seinen Namen in François Procope umgeändert – ein Gläschen Granité oder eine seiner feinen Eisspeisen einzunehmen, gehörte lange zum guten Ton. Bei ihm verkehrte der Adel von Geist und Geburt, darunter auch Voltaire, d'Alembert, Rousseau, Diderot und der jüngere Crébillon, um nur einige Namen zu nennen. Der Ruhm des Café Procope fing erst langsam an zu verblassen, als 1771 die Comédie Française ins Palais Royal übersiedelte. 1782 enthält die Liste der Eisspeisen des Café Procope nicht weniger als achtzig verschiedene Arten, darunter Sorbets von Ananas, Rosen, Orangen, Erdbeeren, Himbeeren und Aprikosen, sowie Vanille-, Schokolade-, Kaffee-, Nuß- und Maronen-Sahneeis.

Der berühmte französische Physiker René-Antoine de Réaumur hat sich jahrelang mit dem Gefrieren von Flüssigkeiten beschäftigt und seine Er-

kenntnisse in einem Bericht an die Académie des Sciences in Paris niedergelegt. Im Jahre 1743 schrieb er, daß sich die Bereitung von Speiseeis täglich verfeinere. Man könne dem Eis schon jede beliebige Form geben und stelle bereits Fruchteis mit dem natürlichen Geschmack und in der natürlichen Form her. Es sei jedoch zu wünschen, daß man eine Methode fände, um das Eis weniger hart zu machen.

Doch nicht nur die Limonadiers, sondern auch die Köche in den Adelspalais der Faubourg Saint-Germain beschäftigten sich mit der Bereitung von Eis. Schon Anfang des 18. Jahrhunderts finden wir Anweisungen dafür in den Kochbüchern, es dauerte jedoch noch lange, bis das Eis eine gewisse Vollkommenheit erreichte. Da es noch keine geeigneten maschinellen

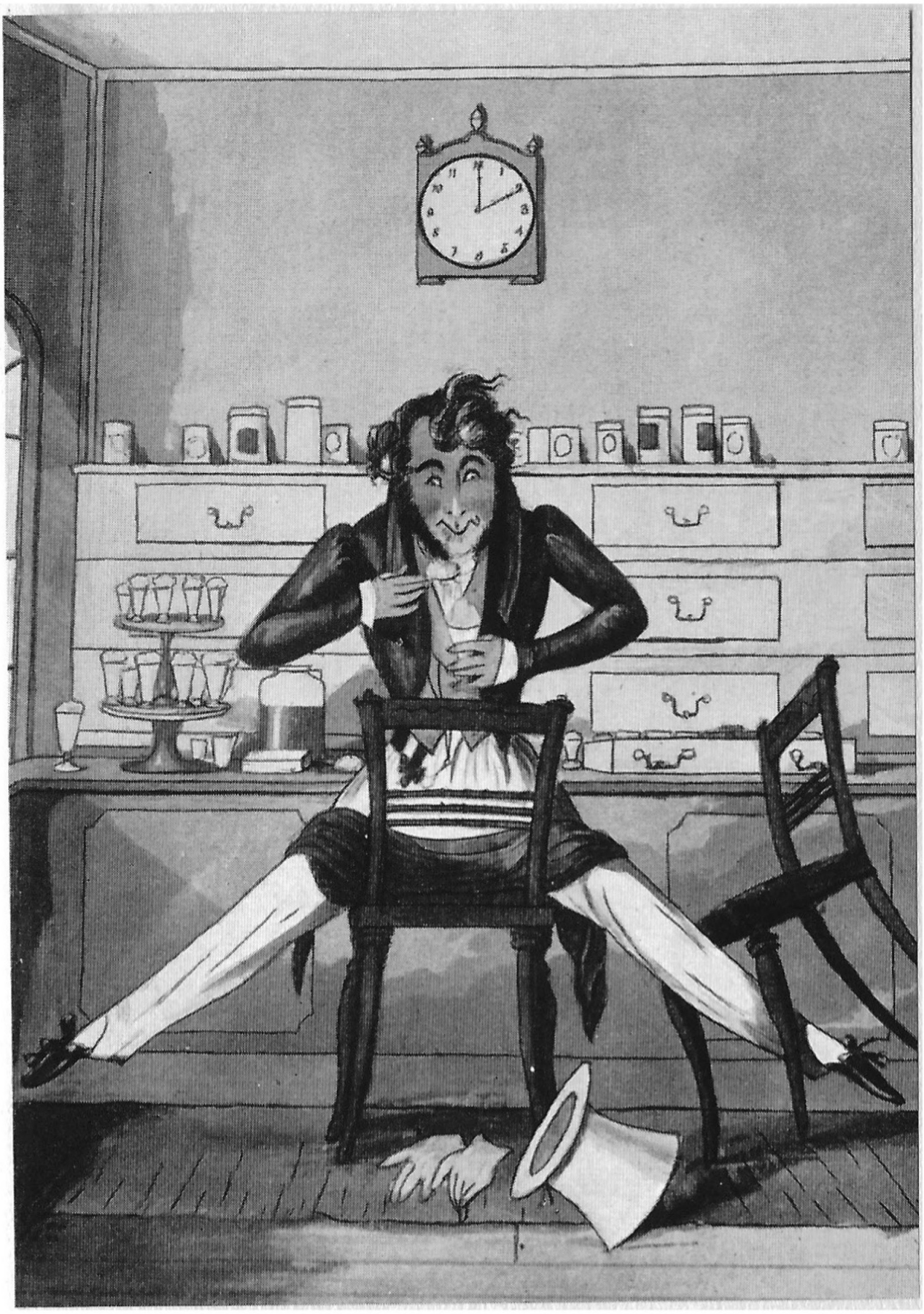
LA BELLE LIMINAUDIERE AU CAFFEE DE MILLE COLLONE, PALAIS ROYALE, PARIS

Vorrichtungen gab, war das Gefrorene, mit Ausnahme des Fruchteises, meistens nicht geschmeidig genug. Das sollte sich jedoch bald ändern. In allen europäischen Hauptstädten gab es bald Kaffeehäuser, die sich auf die Bereitung des so stürmisch verlangten Eises spezialisierten. Auch in Paris wurde die Konkurrenz immer stärker, und dennoch blieb Procope fast bis Ende des 18. Jahrhunderts tonangebend. Erst in den achtziger Jahren versuchte ein Florentiner Zuckerbäcker, Velloni, durch ein besonders luxuriöses Café am Palais Royal die Vorherrschaft des Café Procope zu brechen. Obwohl Velloni ganz erhebliche Geldmittel in sein Unternehmen gesteckt hatte, blieb ihm der Erfolg versagt, denn inzwischen hatten die Führer der Französischen Revolution, mit Ausnahme von Robespierre, ihr Hauptquartier bei Procope aufgeschlagen. Des Kampfes gegen die übermächtige Konkurrenz müde, gab Velloni sein Geschäft auf, das in den Besitz seines Chefkonditors Tortoni gelangte, dem es Ruhm und Wohlstand brachte. Tortoni war ein wahres Genie, ihm verdanken wir es in erster Linie, wenn wir uns heute an so köstlichen Leckerbissen wie der Eisbombe und dem Rahmgefrorenen erfreuen können, er schuf das Eisbiskuit und den römischen Punsch. Die zusammengesetzten Formen, die es ermöglichen, Eisaufbauten der verschiedensten Arten, Farben und Geschmacksnuancen zu kombinieren, sind seine Erfindung. Das Café Tortoni wurde bald große Mode, wie es einst Procope war, obwohl die Zahl der Kaffeehäuser, die Eis verkauften, immer größer wurde. Während des Direktoriums

verkaufte selbst Monsieur Paris, der Besitzer des einzigen Cafés, das jemals auf der Pont-Neuf bestanden hat, ebenfalls Gefrorenes.

Das Fundament war nun fertig. An der Vollendung des Baues schufen der Pariser Zuckerbäcker Rose und der große Carême, der mit einem von ihm erfundenen Eisschaumgebäck die Teilnehmer des Wiener Kongresses begeisterte. Im Jahre 1866 kam eine chinesische Mission nach Paris, deren Meisterkoch den verblüfften Parisern eine „paradoxe Omelette" vorsetzte, die außen heiß war und innen aus Ingwereis bestand; es wurde zum Vorbild der Omelette en surprise. Das zweite Kaiserreich schenkte uns den Eisbecher und das Parfait, den Italienern verdanken wir die Gramolata und die Cassata, und aus Wien haben wir die Eisschokolade und den Eiskaffee übernommen.

Der Koch des vierten Präsidenten der Vereinigten Staaten von Amerika, James Madison, servierte 1816 bei einer Gesellschaft einen Custard-Pudding, den er zuvor eingefroren hatte. Als eine der anwesenden Damen ein Stück essen wollte, bekam sie einen solchen Schreck, daß sie hinfiel und laut aufschrie, sie sei vergiftet worden. Der Koch wurde sofort von den anwesenden Sicherheitsoffizieren festgenommen, die Gesellschaft drohte auseinanderzufallen. Da versuchte die Gattin des Präsidenten selbst ein Stück des Custards und fand ihn deliziös. Der Koch wurde sofort freigelassen und wieder eingestellt; durch diese Publizität wurde Ice Cream in Amerika mit einemmal populär. Europäische Emigranten hatten zwar schon viel früher



FASHIONABLER EISESSER AUS DER EMPIREZEIT

den Versuch gemacht, die Amerikaner für Eis zu begeistern, jedoch ohne Erfolg. Heute werden riesenhafte Mengen dieser beliebten Erfrischungen in den Vereinigten Staaten von Amerika verzehrt. Amüsant und typisch amerikanisch ist die Geschichte des „Sundae". Es wurde zu einer Zeit erfunden, in der man im Staate Massachusetts strenge Verbote wegen des Verkaufes von „weichen Getränken" an den Sonntagen erlassen hatte. Ein findiger Konditor umging dieses Verbot, indem er das übliche Sprudelwasser bei seinem Ice Cream fortließ, das Eis aber mit Früchten und Mandeln garnierte und es mit Fruchtsauce übergoß. Er nannte seine Erfindung „Sundae" und schuf damit eine an allen Tagen der Woche gleichmäßig beliebte Erfrischung.

Freunde und Feinde des Gefrorenen hat es seit jeher gegeben. Während Schopenhauer und Liebig dagegen wetterten, waren Diderot, Goethe, Wieland, Kaiser Franz I. von Österreich und Napoleon leidenschaftliche Eisesser. André Gide und Gabriele d'Annunzio lernten sich erst beim Eisgenuß im Gambrinus kennen, Maupassant sprang sogar mitten in der Arbeit auf, um seiner Leidenschaft für Eiscreme zu frönen. Fürst Pückler ist in den weitesten Kreisen besser durch die nach ihm genannte Eisbombe als durch seine genialen Gartenschöpfungen bekannt geworden. Las Cases schreibt in seinem „Memorial de Sainte-Hélène", daß Napoleon aufs höchste beglückt war, als ihm eine befreundete Engländerin einen Apparat zum Herstellen von Speiseeis ins Exil sandte.

DIE HERZOGIN VON BRAUNSCHWEIG-LÜNEBURG MIT FAMILIE

sie hält einen Becher mit Gefrorenem.
Nach einem Gemälde
von Johann Heinrich Tischbein, 1762

Zu Goethes Kinderzeit war das Gefrorene auch in Deutschland noch etwas Ungewohntes. In „Dichtung und Wahrheit“ erzählt er aus dem Jahre 1759 von dem in seinem Vaterhaus untergebrachten französischen Grafen Thoranc, dem Königsleutnant, der mit den in Frankfurt lagernden Truppen gekommen war. Dieser sandte den Kindern immer etwas von seinem Nachtisch. Dabei erwähnt Goethe, daß „die Mutter uns eines Tages höchstlich betrübte, indem sie Gefrorenes, das uns der Graf von seiner Tafel gesandt hatte, weggoß, weil es ihr unmöglich vorkam, daß der Magen ein wahrhaftes Eis, wenn es auch noch so durchgezuckert sei, vertragen könne“.

Mozarts Tätigkeit bestand nicht ausschließlich aus dem Komponieren. Er war genauso glücklich, wenn er junge Damen seiner Bekanntschaft in die teuerste Konditorei Wiens führen und sie mit Gefrorenem delektieren konnte, das er in Paris kennen und schätzen gelernt hatte. Oscar Wildes Vorliebe für Eisspeisen wurde von seinem Freund Lord Douglas immer wieder hervorgehoben. Eine so herrliche Verbindung, wie es der von Meister Escoffier komponierte Pfirsich Melba ist, haben aber weder Goethe, Napoleon, Mozart noch Oscar Wilde kennengelernt.

DIE BÜCHER VON DER „EHRLICHEN UND ERLAUBTEN WOLLUST DES LEIBES“

Innerhalb des gesamten Schrifttums nehmen Werke über die Kochkunst und über die Ernährung einen breiten und wichtigen Raum ein. Große und kleine Geister haben sich mit den Freuden der Tafel befaßt, Köche und Ärzte, Dichter, Schriftsteller, Gelehrte und Höflinge ihr Lob in begeisterten Worten gesungen. Wer jedoch der erste Verfasser eines Kochbuches gewesen ist, das wissen wir nicht. Wir wollen uns damit begnügen, die ersten und namhaftesten Autoren zu nennen, die uns aus der Antike und dem frühen Mittelalter bekannt geworden sind, denn eine Geschichte der gastronomischen Literatur zu schreiben, würde Bände benötigen.

Ein legendäres Werk aus dem Sanskrit, *Vasavarajeyam,* das um die Mitte des 6. vorchristlichen Jahrhunderts geschrieben sein soll, wird von einigen älteren und neueren Lexikographen als das älteste Kochbuch der Welt angesehen. Da es jedoch keinem von ihnen gelungen ist, nähere Angaben über dieses sagenhafte Buch

zu machen, bestehen berechtigte Zweifel darüber, ob es überhaupt jemals existiert hat. Quellenmäßig ist es jedenfalls nicht zu belegen, Auszüge sind unbekannt. Wir stehen auf festerem Boden, wenn wir griechische Autoren zitieren.

In der homerischen Zeit Griechenlands lag die Zubereitung der Mahlzeiten nicht ausschließlich in den Händen des Gesindes, wie aus der Odyssee zu ersehen ist. Da es noch keine Berufsköche gab, waren auch Kochbücher unbekannt. Noch zur Zeit des Perikles waren die attischen Feste alles andere als üppig. Das Essen bestand aus einigen Rettichen, Sardellen, Aalen aus dem Copaissee, vielleicht einigen Lerchen, einem Hasen oder einem Rebhuhn, wozu man Biskuits, mit Sesamöl und Honig gewürzt, aß. Die athenische Bevölkerung ernährte sich fast ausschließlich von getrocknetem Fisch, Öl und Knoblauch. Erst während der Periode des Wohlstandes, die den Persischen Kriegen folgte, bürgerte sich der Brauch ein, Köche in den Häusern der Reichen und Mächtigen zu beschäftigen. Dieser Beruf galt als eines Freien durchaus würdig. Den ersten Rang unter den Köchen nahmen die Sizilianer ein, die in der antiken Welt schon fünfhundert Jahre v. Chr. so berühmt waren, daß Jünger der Kochkunst aus allen Ländern des Mittelmeerraumes nach Sizilien reisten, um bei den großen Meistern zu studieren. In Sybaris, dessen Wohlleben sprichwörtlich war, hatte jeder Koch, der ein besonders schmackhaftes Gericht erfand, das Recht, es schützen zu lassen, und niemand durfte es während eines ganzen Jahres nachmachen.

Das große Interesse, das man von nun an der Kochkunst und der Tafel entgegenbrachte, fand auch in der Literatur seinen Niederschlag. Leider kennen wir von den meisten Werken der damaligen Obsartytiker (Kochbuchverfasser) nicht viel mehr als die Titel und einige apokryphe Auszüge. Diese verdanken wir dem aus Naukratis in Ägypten stammenden Grammatiker Pollux, der gegen Ende des 2. Jahrhunderts n. Chr. Lehrer der Rhetorik in Athen war und dessen „Onomastikon" eine wahre Fundgrube für den Altertumsforscher ist, sowie dem griechischen Schriftsteller Athenäus, der ungefähr um die gleiche Zeit lebte. Sein Werk „Deipnosophistai" – Gastmahl der Gelehrten – enthält eine bunte Fülle gelehrten Wissens über altgriechische Lebensgewohnheiten und viele Anekdoten. In diesem Sammelsurium griechischen Lebens schildert der Verfasser die griechische Komödie, den Tanz, kostbare Tafeln, Einrichtung der Speiseräume, Weine, Köche, Kochbücher, aus denen er zahlreiche Rezepte anführt, und vieles andere mehr. Athenäus ist jedoch nicht nur ein amüsanter Plauderer, der zu allen Quellen Zugang gehabt haben muß, er verfügte auch über ein umfangreiches Wissen und war in der gesamten damals bekannten Literatur gut bewandert. Eine seiner Hauptquellen über die Kochkunst muß ein Küchenlexikon gewesen sein, das ein gewisser Artemideros im 1. Jahrhundert n. Chr. verfaßt hatte, denn er zitiert es häufig. Dieses Lexikon verzeichnete nicht nur die Fachausdrücke, sondern es gab zu den einzelnen Stichwörtern auch die Rezepte.

Ein Mittelpunkt der feinen Tafelkultur war nach Athenäus Syrakus, damals die Hauptstadt des gleichnamigen Seestaates auf der Insel Sizilien. Hier wurde in der zweiten Hälfte des 4. Jahrhunderts v. Chr. der erste Gastronom der westlichen Welt, Archestratos, geboren; anderen Berichten zufolge soll seine Heimatstadt Gela gewesen sein. Sehr viel wissen wir nicht von ihm, doch das, was wir erfahren haben, ist so bedeutungsvoll, daß man ihn als einen würdigen Vorgänger Brillat-Savarins ansehen muß. Den uns überlieferten Berichten nach war Archestratos mit einem Sohn des Perikles eng befreundet und muß nicht nur ein wohlhabender, sondern auch hochgebildeter Mann gewesen sein. Er hatte die Länder und Meere der damals bekannten Welt bereist, um die Lebensweise anderer Völker aus eigener Anschauung kennenzulernen. Auf seinen Reisen achtete er jedoch weniger auf die allgemeinen Sitten und Bräuche, vielmehr besuchte er die Küchen und Köche, unterrichtete sich über die Genüsse der Tafel und verkehrte hauptsächlich mit Menschen, die das gleiche Interesse hatten. Seine vielseitigen Erfahrungen benutzte er dazu, ein leider nicht auf uns gekommenes magnum opus in Hexametern zu schreiben, das den Titel *Hedypatheia* (Wohlleben) führte, ein Werk, das von den Epikuräern der Antike so hoch geschätzt wurde, daß sie Archestratos mit Homer verglichen.

Wie jeder wahre Feinschmecker war Archestratos auch Weinkenner. Er hatte die Weine von einem bis zum anderen Ende des Mittelmeeres studiert und kannte die

Unterschiede der einzelnen Traubenarten genau. Am meisten scheint Archestratos dem lesbischen Weine zugetan gewesen zu sein, denn er meint: „Trinkt einen edlen Wein von Lesbos! Ich preise auch die phönizischen Weine, erachte sie aber nicht als gleichwertig. Hat man diesen vorher noch nie gekostet, so glaubt man, daß sein Bukett feiner als das der lesbischen Weine sei. Er läßt sich jedoch nicht mit dem Wein von Lesbos vergleichen, denn dieser scheint weniger den Geschmack von Wein als von Ambrosia zu haben."

Die Vorliebe der Hellenen für Fische ist bekannt. Archestratos nennt unter den begehrtesten Arten Aal, Thunfisch, Schwertfisch, Seebarsch, Rotbarbe und Hai. Für Thunfisch gibt er ein Rezept, das so lautet: „Beschafft Euch das Schwanzstück eines weiblichen Thunfisches. Eines großen weiblichen Thunfisches, dessen Mutterstadt Byzanz ist. Schneidet es in Scheiben, die Ihr mit Salz bestreut und mit Olivenöl beträufelt, röstet sie und eßt sie mit einer scharfen Sauce." Hört sich das nicht ganz modern an?
Archestratos wird nie müde, eines der Grundprinzipien auch unserer heutigen Kochkunst zu betonen, nämlich, daß delikate Fische, Fleisch oder Geflügel stets auf die einfachste Art zu bereiten sind. Saucen sollen, so betont er, stets an die Seite gegeben werden, man soll das Fleisch nicht mit ihnen „ersticken". Er wiederholt auch immer wieder, daß scharfe Saucen nur für die festen, doch niemals für die zarten Fleischstücke serviert werden sollten.

Zur Zeit des Archestratos setzte sich ein Festmahl aus zwei verschiedenen Teilen zusammen. Der erste Teil bestand aus einer vollständigen Mahlzeit, zu der jedoch kein Wein getrunken wurde. Danach wurden die Tische entfernt, und Sklaven brachten Schüsseln und Krüge mit Wasser, damit sich jeder die Hände waschen konnte. Von anderen Sklaven wurden den Gästen Girlanden und Parfüm für das Haar angeboten. Inzwischen war auch der Wein vorbereitet worden, denn die Griechen tranken ihren Wein nie ungemischt, und ein Zeremonienmeister, der Symposiarch, wurde gewählt. Zuerst wurde dem Vater der Götter, Zeus, ein Trankopfer dargebracht, und dann war man für das Symposion bereit, bei dem zum Weine auch vielerlei Delikatessen gereicht wurden. Daß man den Wein selten ohne Wasser trank, lag in seiner Schwere begründet. Man ließ aber auch Rosenblätter, Veilchen, Myrten, Anis, Thymian oder andere Kräuter darin ziehen, oft wurde er auch mit Honig oder Pfeffer gewürzt. Plinius nennt unzählige solcher Mischungen.

Die *Hedypatheia* war eine Fundgrube des Wissens altgriechischer Eßgewohnheiten, sie enthielt keinen Vers, der nicht einer Vorschrift glich. Viele Köche haben aus diesem Born geschöpft, die Feinschmecker der antiken griechischen und der späteren römischen Welt betrachteten das Buch als eine Art gastronomische Fibel.

Durch Athenäus und Pollux kennen wir noch eine ganze Reihe von Kochbuchverfassern, die alle aus dem Westen Großgriechenlands gebürtig waren. Mithaikos aus Syrakus, ein Zeitgenosse Platons, war der Autor

TITELBILD DER LISTERSCHEN AUSGABE VON APICIUS'
„DE ARTE COQUINARIA"

eines Kochbuches in dorischem Dialekt, das nach dem Urteil des Sophisten Maximus Tyrius für die Kochkunst die gleiche Bedeutung hatte wie Phydias für die Bildhauerei. Gleichfalls aus Syrakus gebürtig waren zwei Kochkünstler namens Herakleides, deren Leben und Werke wir jedoch nur aus dürftigen Überlieferungen kennen. Der Lokrer, Glaukos, der auf dem Gebiete der Kochkunst eine Autorität gewesen sein soll, gliederte sein Buch schon streng in einzelne Abschnitte, und Dorion, der sein Werk ausschließlich den Fischen gewidmet hatte, erwähnt die Zubereitung von Delphinen, Thunfisch, Sardinen, Makrelen, Haifisch, Rotbarben, Muränen, Skumbria, Seebarben, Aalen, Lampreten, Schwert- und Hammerfisch sowie Hummern, Langusten, Krabben, Muscheln und anderen Schaltieren. Einen bedeutsamen Raum in der antiken Literatur nehmen auch Werke über Diät und die Ernährung ein; viele Ärzte scheinen gleichzeitig Köche gewesen zu sein. Der Arzt Akron aus Agrigent – dem heutigen Girgenti – war der Verfasser eines Kompendiums über die „Nahrung Gesunder", Mnesitheus aus Athen schrieb über „Nahrungsmittel", Dephilus von Siphnos gab ein Werk „Nahrung für Kranke und Gesunde" heraus, und es ist bekannt, daß der Arzt Diokles von Carystus sich eingehend mit der diätetischen und medizinischen Wirkung der Lebensmittel befaßte und auch darüber berichtete. Feinschmecker waren es, die, angeregt durch die Genüsse der Tafel, ihre Erfahrungen in poetischer Form überlieferten, wie der Parodist Phyloxenus von Leucas, der im Versmaß des

Hexameters sein Gedicht „Das Bankett“ schrieb, das so beliebt war, daß man ein damals hochgeschätztes Gebäck nach dem Dichter „Philoxenei“ nannte. Viele dieser Obsartytiker waren Praktiker und Theoretiker in einer Person, doch ist ein Gesamteindruck von ihrem Schaffen durch die spärlichen, uns überlieferten Bruchstücke kaum zu gewinnen.

Neben den Köchen gab es Tafeldecker, die für die Tafel und das korrekte Servieren zu sorgen hatten. Artemidoros spricht auch von Vorkostern, die er Esser nennt, weil sie von den Speisen des Königs vorher essen mußten, um dessen Sicherheit zu verbürgen. „In unseren Tagen“, so meint er, „ist der Esser derjenige, der das ganze Service zu beaufsichtigen hat. Sein Amt ist ein sehr ehrbares. Tyrannen leben stets in Angst um ihr Leben. Warum lassen sie zuerst ihren Bedienten Speise und Trank kosten, an Stelle den Göttern den ersten Bissen zu opfern? Weil sie mißtrauisch sind und selbst beim Ritus Angst haben, daß sie etwas essen oder trinken könnten, das ihnen schädlich ist.“

Die Römer waren auf dem Gebiete der Kochkunst gelehrige Schüler der Griechen. Von besonderem Interesse müssen daher die drei Bücher des Gajus Martius, des Freundes Cäsars, gewesen sein, die er „Der Koch“, „Der Kellermeister“ und „Der Früchteeinmacher“ betitelt hatte. Nur durch die Aufzeichnungen des Pollux sind wir über sie unterrichtet. Als das älteste, uns vollständig überlieferte Kochbuch ist das im 15. Jahrhundert wiederentdeckte Apicius-Kochbuch aus der römischen Kaiserzeit anzusehen. Als

Verfasser gilt Marcus Gavius Apicius, ein reicher Feinschmecker, der im 1. Jahrhundert n. Chr., zur Zeit des Kaisers Tiberius, in Rom lebte und die Kochkunst nicht nur durch eigene Entdeckungen bereicherte, sondern sie auch in eigens von ihm gegründeten Schulen lehren ließ. Nachdem er sein ganzes Vermögen durch Gastereien vergeudet hatte, nahm er Gift, weil ihm „nur" noch zehn Millionen Sesterzen – nach unserem Geld etwa zwei Millionen Mark – übriggeblieben und er fürchtete, Hungers sterben zu müssen. Athenäus erzählt, daß Apicius ein reicher Genüßling war, nach dem viele Gerichte apizianisch genannt worden sind. Er hatte in seiner Heimat schon ungeheure Summen für seine Tafel ausgegeben und lebte nun fast ausschließlich von teuren Seekrebsen. Diese sind in Mithurnae bekanntlich größer als die größten in Smyrna, ja selbst größer als die Hummern in Alexandria. Da hörte er, daß es in Libyen Seekrebse geben sollte, die noch größer wären, und er segelte sofort ab, ohne einen Tag zu warten, der schweren Stürme nicht achtend. In der Nähe der Küste begegneten ihm schon libysche Fischer, denn die Nachricht von seiner Reise war ihm vorausgeeilt. Sie brachten ihm die größten Seekrebse, die sie hatten. Auf seine Frage, ob dies die größten seien, erhielt er die Antwort, daß es hier keine größeren gäbe. Da gedachte er der Seekrebse seiner Heimat Mithurnae und erteilte den Befehl zur sofortigen Rückreise, ohne auch nur das Ufer betreten zu haben.

Noch vor nicht allzulanger Zeit hegte man Zweifel

SPEISENKONTROLLE BEIM KONKLAVE

Kupferstich aus dem Jahre 1570

darüber, ob Marcus Gavius wirklich der Autor sein konnte, da die Ausgaben um 1500 und noch später den Titel „Apitii Celii de re quoquinaria libri decem" führten. Man schloß daraus, daß nicht Marcus Gavius, sondern Caelius Apicius das Buch geschrieben haben müsse. Es steht jedoch fest, daß sowohl Plinius als auch Seneca nur Marcus Gavius zitierten und während der Römerzeit ein Apicius mit dem Vornamen Caelius nicht bekannt war; dieser Name tauchte nicht in der ersten, sondern erst in späteren Auflagen auf. Die erste Ausgabe, die 1498 gedruckt wurde, trägt den Druckvermerk „Impressum Mediolani, Anno MCCCCLXXXXVIII, die XX, mensis Januarii" und ist betitelt „APICIUS IN RE QUOQUINARIA". Es scheint somit sicher zu sein, daß der Urtext, der im 9. Jahrhundert im Kloster Fulda entdeckt wurde, durch die Unwissenheit späterer Abschreiber stark gelitten hatte, und daß es großen Scharfsinnes bedurfte, um festzustellen, daß das Wort Celii erst aus einer Umstellung des Textes der Original-Titelseite entstanden sein kann.

Das Apicius-Kochbuch ist mehrfach nachgedruckt und in vielen Sprachen, auch in die deutsche, übersetzt worden. Es enthält Kochanweisungen für Gemüse, Ragouts, Saucen, Geflügel, Vierfüßler, Fische, allerlei aus dem Meere, unterrichtet über das Konservieren von Austern, Trüffeln, Fischen, wie man Wein würzt und welche Kenntnisse ein guter Koch haben muß und vieles andere mehr. Ob uns die Genüsse, die Apicius beschreibt, heute munden würden, ist fraglich: man

denke nur an das Garum und das Stinkasant, zwei Würzen, die bei den Römern besonders beliebt waren. Die Herren der Welt glaubten wohl, daß ihre Kochkunst großartiger war als die aller anderen Völker, doch wenn man heute ihre Rezepte liest, dann kann kann man jenen Lästerern nur zustimmen, die bereits damals das Bonmot aufbrachten: „Die Römer sind die stärksten Menschen der Welt, denn ihre Kost kann man nur mit einem eisernen Magen vertragen."

Apicius darf zwar den Ruhm für sich in Anspruch nehmen, das älteste der Nachwelt überlieferte Buch geschrieben zu haben, doch nicht das erste, das der Druckerpresse entstammt. Schon 1474 hatte ein aus Ingolstadt gebürtiger Drucker namens Ulrich Han, der in Rom eine Offizin besaß, eines der interessantesten Werke der gastronomischen Literatur herausgebracht, das sich „DE HONESTA VOLUPTATE ET VALETUDINE" nannte, was man mit „Von der ehrlichen und erlaubten Wollust des Leibes" übersetzt hat. Der Autor des Buches war der päpstliche Bibliothekar Bartholomäus Sacchi, bekannt als Platina di Cremona, der 1421 in Cremona geboren wurde. Er hatte ein turbulentes Leben geführt, war abwechselnd Landsknecht, Student, Privatlehrer des Kardinals Francesco Gonzaga, Historiker, Mitglied der römischen Akademie, und wurde schließlich von Papst Sixtus IV. zum Bibliothekar des Vatikans ernannt. Das sind trockene Daten. Dazwischen lagen Jahre der bittersten Armut und Enttäuschungen, in denen er als angeblicher Verschwörer gegen Paul II. das Grauen und die Folter

in den mittelalterlichen Gefängnissen kennenlernte. Außer einer umfangreichen Geschichte der Päpste, einer Geschichte der Stadt Mantua und die der Familie Gonzaga eröffnete der künstlerisch vollendete Schriftsteller der Renaissance mit seinem Buch die Reihe der großen kulinarischen Werke. Damals waren Rezepte noch ein streng gehütetes Geheimnis der Köche, denn die Meister verkauften ihre Kunst teuer an die Lehrlinge. Platina gibt diese Geheimnisse jedoch zum ersten Mal preis, indem er sein Buch drucken ließ. Es wurde allem Anschein nach in der Zeit zwischen seinen beiden Gefangenschaften in der Villa seines Gönners, des Kardinals Gonzaga, wo er sich von den Martern in der Engelsburg erholte und sich unter dem Schutz des mächtigen Kirchenfürsten sicher fühlte, herausgegeben. Hier hatte er wohl auch das Material gesammelt, das er zu seinem Vorhaben benötigte, und in die literarische Form gebracht, wobei er sich zum Teil auf seine Erfahrungen an den gastlichen Tafeln seines Gönners und auf die reichen Quellen der italienischen Bibliotheken stützte. Wie kam es aber, daß Platina, der als Verfolgter jahrelang in bitterer Not gelebt hatte, solche eingehenden Kenntnisse der Kochkunst erlangen konnte? War er vielleicht eine Zeitlang irgendwo als Küchenjunge tätig gewesen, nur um sein Leben zu fristen? Das ist kaum anzunehmen. Wahrscheinlicher ist es, wie er selbst behauptet hat, daß er seine Kenntnisse der Kochkunst seinem Freund Martino verdankte, der als Küchenmeister eines hohen Würdenträgers des Vatikans tätig war. Ergänzt wurden sie vermutlich durch das

Petit traicté

Auquel verrez la maniere de faire cuisine/ & cõment on doibt abiller toutes sortes de viandes/ fort utile a ung chascun/ Imprime nouuellement a Paris.

TITELBILD EINES DER ERSTEN FRANZÖSISCHEN KOCHBÜCHER AUS DEM JAHRE 1540

Studium des Apicius-Kochbuches, das zwar noch nicht im Druck vorlag, von dem jedoch zu Platinas Zeiten Abschriften im Umlauf waren. Eine der ältesten Kodizes war, wie erwähnt, im 9. Jahrhundert im Kloster Fulda aufbewahrt. Papst Nikolaus V. hatte diese Handschrift erwerben lassen, und es ist sicher, daß sich davon Abschriften in den Bibliotheken von Rom und Florenz befanden, zu denen Platina Zugang hatte. Diese Ansicht wird dadurch erhärtet, daß Platina sein Werk nach dem Muster des Apicius in zehn Bücher einteilt, die aber systematischer und methodischer gegliedert sind. Es ist nicht allein ein Kochbuch, sondern zugleich ein Buch über die Gesundheit des Leibes, wie der Titel besagt. Der Inhalt weist immerhin annähernd vierhundert Kochanweisungen auf, von denen etwas mehr als die Hälfte von Martino stammen soll. Die Angaben beziehen sich auf Suppen, Saucen, Fische, Braten, Gemüse und Torten; Platina führt auf, was man aus den einzelnen Rohmaterialien alles machen kann und wozu sie gut sind. Ein Abschnitt ist auch dem Koch gewidmet und welche Ansprüche man an ihn stellen kann.

Das Werk des Humanisten Platina ist in mittelalterlichem Latein geschrieben und atmet wissenschaftlichen Geist. Es erlitt aber bald das Schicksal fast aller damals gedruckten Bücher, die rechtmäßig, zum größten Teil aber unrechtmäßig, nachgedruckt wurden. Einige dieser Nachdrucker haben sich nur den wirksamen Titel zu eigen gemacht, den Text jedoch völlig willkürlich abgeändert. Neben zahlreichen lateinischen

Ein sehr Künstlichs vnnd nutzlichs Kochbuch / vormals nye in so leicht / Mannen vnnd Frawen personen / von jhnen selbst zu lernen / in Truck verfast vnd außgangen ist / Artlich in acht Bücher getheilt / sampt etlichen fast nutzen bewehrten Haußnotturfften oder künsten. Auch wie man Essig macht / vnd Wein gůt behelt.

Balthasar Staindl von Dilingen.

M. D. LXXV.

TITELBILD EINES DEUTSCHEN KOCHBUCHES AUS DEM 16. JH.

Ausgaben wurde das Buch auch in die italienische, französische und deutsche Sprache übersetzt. Die ersten Ausgaben gehören zu den bibliophilen Kostbarkeiten, die heute hoch bezahlt werden. Der Autor selbst, der 1481 an der Pest starb, wurde durch seinen frühen Tod und infolge des unberechtigten Nachdruckes seiner Rezepte um den größten Teil des finanziellen Nutzens seiner imponierenden Arbeit gebracht.

Um 1490 erschien die erste bekannte, gedruckte Ausgabe von Taillevents Werk „Le Viandier", von dem schon an anderer Stelle die Rede gewesen ist, und 1485 wird in Nürnberg das erste deutsche Kochbuch „Kuchemaistrey" gedruckt, das einen großen Erfolg hatte. Der Verfasser dieses Werkes ist unbekannt, er muß aber eingehende Kenntnisse der Kochkunst gehabt haben, denn er behandelt alle Gebiete der Gastronomie, soweit sie für fürstliche Höfe und höhere Ansprüche in Frage kommen.

Küchenvorschriften, die bis zum 15. Jahrhundert noch zu zählen waren, vermehren sich im 16. und 17. Jahrhundert und steigen nun so lawinenhaft an, daß eine Übersicht nur durch ein besonderes Studium zu erlangen ist. Eine Bibliographie aller bisher gedruckten gastronomischen Werke würde Zehntausende von Titeln umfassen.

NOMEN EST OMEN

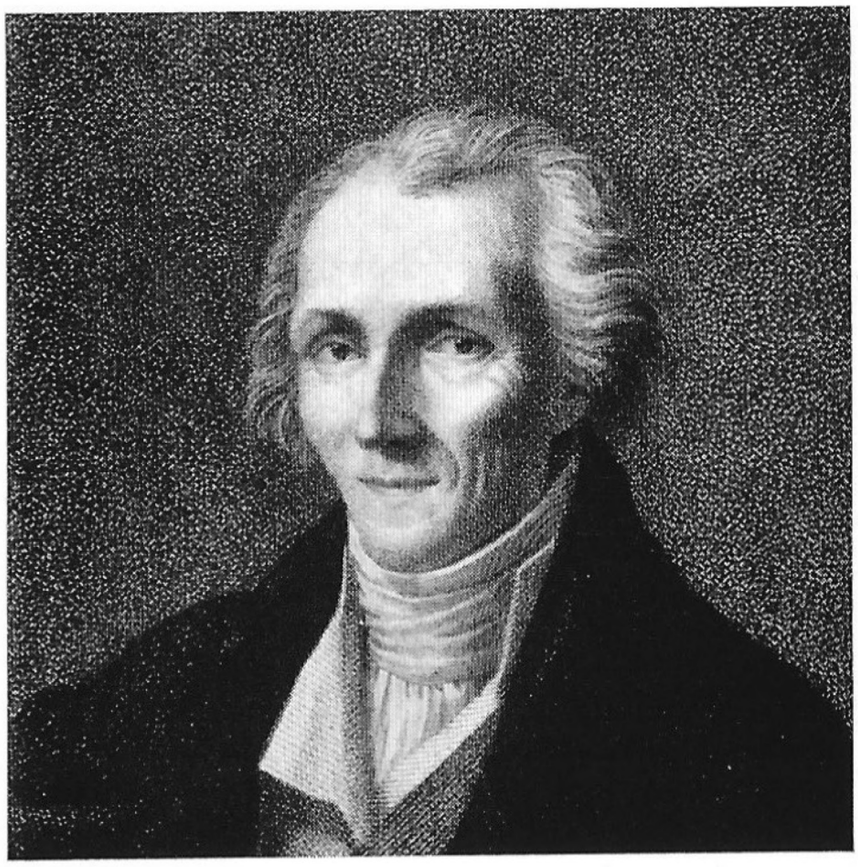
Zu jenen Grenzgebieten der Kulturgeschichte, denen selbst von den Historikern zu wenig Beachtung geschenkt wird, gehört die Speisekarte. Obwohl es bereits aus den frühesten Zeiten Aufzeichnungen über Festessen gibt, ist die geschriebene Speisekarte jedoch verhältnismäßig neuen Ursprungs. Noch im Mittelalter wurden die einzelnen Gänge oder „Trachten", wie man sie damals nannte, oft durch Herolde ausgerufen. Der erste Bericht von einem schriftlichen Menü stammt aus dem 16. Jahrhundert. Die Geschichte weiß darüber zu berichten, daß, auf einem Reichstag zu Regensburg, Heinrich der Jüngere, Herzog von Braunschweig, dadurch Aufsehen erregte, daß bei einem Fest „ein langer zedel bei ihm auf der tafel liegen that, den er öfters mal besehe". Graf Haug von Montfort fragte ihn schließlich, was er so eifrig lese. „Also liesz ihn der Herzog den zedel sehen. Darin hat ihm der Kuchenmayster alle ese und trachten ufgezeichnet und kunt sich demnach der Herzog mit seynen esen richten und seynen appetitum um die besten trachten sparen."
Bereits im Altertum wurden Speisen nach bekannten Persönlichkeiten genannt; allgemein wurde dieser

Brauch jedoch erst, seit bei festlichen Veranstaltungen Menüs aufgelegt worden sind. Den meisten Menschen sind aber die Zusammenhänge kaum bekannt, sie wissen nicht, warum ein Gericht diesen oder jenen Namen führt. Dabei ist die Speisekarte eine der demokratischsten Einrichtungen der Welt; denn nur hier finden wir neben den Namen mächtiger Fürsten, Feldherren und Staatsmännern auch diejenigen von Dichtern, Gelehrten, Musikern, Künstlern und Köchen vereint, bis zu den großen Kurtisanen, deren Schönheit einst die Männer betörte. Sie alle leben in der Geschichte der Gastronomie weiter, denn jede Speisekarte gleicht einer Kulturgeschichte im kleinen, die man allerdings zu lesen verstehen muß.

Einen besonderen Ruf als Feinschmecker erwarb sich der römische Feldherr Lucius Licenius Lucullus, der nach seinem Sieg im Dritten Mithriadischen Kriege orientalischen Luxus in Rom einführte und nach dem heute viele Fleisch- und Geflügelgerichte genannt werden, die eine Garnitur von Trüffeln, Gänseleber und Hahnenkämmen aufweisen.

Wer weiß auch schon, daß der große Renaissancepapst Leo X., Jean de Medici, nicht nur ein feinsinniger Förderer der schönen Künste, sondern auch ein großer Feinschmecker war, auf dessen Tafel das Kalbsfrikandeau zum ersten Mal erschien? Alle Gerichte, zu denen als Garnitur Törtchen, gefüllt mit Karottenkugeln und jungen Erbsen, und Kartoffelkrusteln, mit Sauerampferpüree gefüllt, gehören, tragen ihm zu Ehren den Namen „à la Medicis“.

EDWARD MONTAGU
FIRST EARL OF SANDWICH



BENJAMIN THOMSON,
GRAF RUMFORD

Ebensowenig dürfte es bekannt sein, daß Armand-Jean du Plessis, Cardinal de Richelieu, der den Absolutismus der französischen Könige begründete, einer der feinsinnigsten Gastronomen seiner Zeit war und sich selbst um alle Einzelheiten seiner Tafel kümmerte. Als er einst im Felde zwei erlauchten Gefangenen die Freiheit schenkte, ihnen zuvor aber noch ein Diner geben wollte, klagte sein Haushofmeister darüber, daß er weiter nichts als ein Rind und einige Gemüse auftreiben konnte. Daraufhin diktierte der Kardinal das Menü selbst, das aus zweiundzwanzig Gerichten bestand, die alle aus Rindfleisch bereitet waren. In Erinnerung daran hat die französische Küche dem Kardinal das „Rinderfilet Richelieu" gewidmet, das gebraten und mit gedünsteten Salatkugeln, gefüllten Tomaten, gefüllten Champignons und Schloßkartoffeln umlegt wird.

Viele berühmte und hochgestellte Persönlichkeiten haben ein überdurchschnittliches Interesse für die Kochkunst gezeigt und sich nicht gescheut, den Kochlöffel zu ergreifen, um selbst Versuche anzustellen. Das hat zu der irrigen Annahme geführt, daß sie die nach ihnen benannten Gerichte selbst erfunden hätten; in Wirklichkeit handelte es sich fast durchweg um Erfindungen ihrer Köche. Wir wissen, daß Charles de Rohan, Fürst Soubise, ein großer Freund aller Tafelgenüsse war. Der Kunst seines Küchenchefs hat er es zu verdanken, daß sein Name nicht in Vergessenheit geraten ist. Dieser schuf ein saucenartiges weißes Zwiebelpüree, dem er den Namen seines Herrn „Soubise" gab.

Daß der Haushofmeister Ludwigs XIV., Marquis de Béchameil – nicht Béchamel, wie immer geschrieben steht –, die weiße Rahmsauce erfunden haben soll, ist ebenso unwahrscheinlich, als wollte man annehmen, daß der große Gartenbaukünstler und Weltmann Fürst Pückler-Muskau die nach ihm benannte Eisbombe selbst geschaffen hätte. Sie wurde von einem Lausitzer Konditormeister bereitet, der den Fürsten bat, sie ihm dedizieren zu dürfen. Geschichtlich erwiesen ist jedoch, daß der amerikanische Physiker und Philanthrop Benjamin Thompson tatsächlich die Rumfordsuppe erfand, um die Not der hungernden Bevölkerung zu lindern; auch daß der Earl of Sandwich, der ein passionierter Kartenspieler war, als erster auf den Gedanken kam, sich belegte und zusammengeklappte Brotschnitten – Sandwiches – machen zu lassen, um während des Spieles nicht zum Essen aufstehen zu müssen.

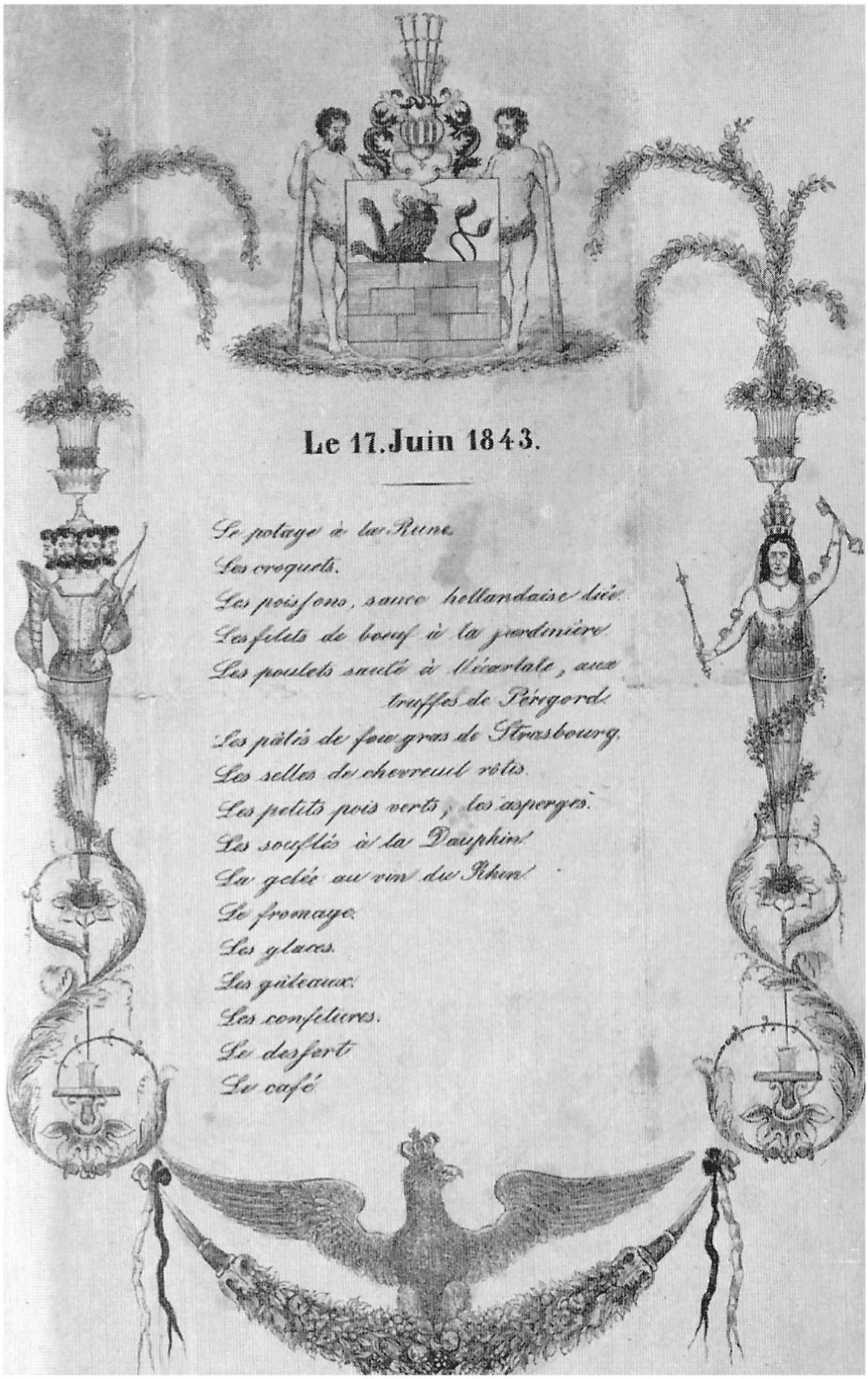
Gioacchino Rossini war nicht nur ein großer Komponist, sondern auch ein begeisterter Amateurkoch, der selbst einige Gerichte erfand und nie glücklicher war, als wenn er am Herd stehen konnte. Als Huldigung für diesen großen Musiker hat die Gastronomie ihm die „Tournedos Rossini" gewidmet, zu deren Bereitung die von ihm so sehr geschätzten frischen Trüffeln, Gänsestopfleber und Madeirasauce gehören.

Staatsmänner und Diplomaten zählen seit jeher – man könnte fast sagen von Berufs wegen – zu den Feinschmeckern. Einer der größten war der Außenminister Napoleons I., Fürst Charles-Maurice Talleyrand-

Périgord. Seine Tafel war in ganz Europa berühmt; eine Zeitlang führte der große Carême seine Küche. Dem hohen Lebensaufwand des Fürsten entsprechend, gehören zu allen Fleisch- und Geflügelgerichten, die seinen Namen tragen, kleingeschnittene, in Butter geschwungene und mit Gänseleber- und Trüffelwürfeln vermischte Makkaroni sowie eine feine Trüffelsauce. Auch der Erzkanzler Napoleons I., Jean-Jacques Herzog von Cambacérès, galt als feinsinniger Gastronom. Dem Erzkanzler ist durch die „Cambacérès-Suppe" ein bleibendes Denkmal gesetzt worden. Diese Suppe besteht aus einer Mischung von gebundener Tauben- und Krebssuppe, die mit Rahm vervollständigt wird und eine Einlage von zarten Taubenfleischklößchen enthält.

Joachim Murat, Sohn eines Gastwirtes, der unter Napoleon Marschall, Großherzog von Berg und König von Neapel werden sollte, ehe er unter dem Feuer eines Exekutionskommandos starb, war ein Prahlhans, dabei aber von verwegener Tapferkeit. Die nach ihm benannte „Seezunge Murat" besteht aus einer Mischung von gebratenen Seezungenstreifen, gewürfelten Artischockenböden und Kartoffeln, gebratenen Tomatenscheiben und gehackter Petersilie, mit Zitronensaft und brauner Butter übergossen. Sie ist eine Komposition seines Küchenchefs Laguipierre, der beim Übergang über die Beresina 1812 erfror, als er versuchte, seinem Herrn zu folgen.

Die feine, mit Sahne und Eigelb vervollständigte Kartoffelsuppe wurde logischerweise auf den Namen des



MENÜ EINES DINERS

das der Fürst zu Puttbus
anläßlich des Besuches
König Friedrich Wilhelms IV. von Preußen gab

Nationalökonomen Antoine-Auguste Parmentier getauft, der den Kartoffelanbau in Frankreich förderte. Die „Tournedos Sevigné“ mit ihrer Garnitur von gefülltem Kopfsalat, gebratenen Champignons und Schloßkartoffeln sind eine galante Verbeugung vor dem Charme der Marquise de Sevigné, deren berühmte Briefe an ihre Tochter, die Gräfin von Grignan, höchst interessante Einblicke in das Leben der Gesellschaft zur Zeit Ludwigs XIV. gewähren. Die „Seezungenfilets Radziwill“, zu denen Champignons, Trüffeln, Karpfenmilcher, Krebsklößchen und Genfer Sauce gehören, sind der Jugendliebe Kaiser Wilhelms I., Elisa Radziwill, gewidmet worden, auf die er aus dynastischen Gründen verzichten mußte; und Eduard VII. von England kommt mit der mit getrüffeltem Gänseleberreis gefüllten Poularde gleichfalls zu seinem Recht; diese wird mit Currysauce, roten Paprikaschoten sowie Gurkenkugeln in Rahmsauce serviert.

Der Kardinal Fesch, Onkel Napoleons I. und Großalmosenier des Kaiserreiches, speiste einmal bei der Madame Mère, der Mutter des Kaisers. Da seine Vorliebe für Eierspeisen bekannt war, hatte ihr Küchenchef eine besondere Überraschung für den Prälaten vorgesehen: es erschien eine herrliche Omelette auf der Tafel, die mit Hummerragout gefüllt, mit frischen Trüffelscheiben belegt und mit Hummersauce übergossen war, so daß sie das Rot und Schwarz der Kardinalsrobe vereinte. Der Kirchenfürst war von der Idee und dem Geschmack des Kochkünstlers begeistert, bedankte sich bei ihm und erklärte: „Mein Sohn! Dieser

herrlichen Speise werde ich einen Namen geben. Sie soll von nun an ‚Omelette Cardinal' heißen."

„Auf Königin Art" – à la reine – bedeutet in der Kochkunst stets eine Zubereitung mit Huhn. Die zierlichen Mundbissen auf Königin Art – Bouchées à la reine –, also winzige Pastetchen mit Hühnerpüree gefüllt, wurden erstmalig der Königin Maria Lesczsinska, Gattin Ludwigs XV. von Frankreich, serviert. Von Paris aus eroberten diese Pastetchen dann die ganze Welt. Ebenso schmackhaft, wenn auch in anderer Art, sind die „Eier Jenny Lind". Die schwedische Nachtigall war wegen ihrer Vorliebe für Eier und Blumenkohl bekannt. Ein findiger Koch war beim ersten Auftreten der schönen Sängerin so begeistert, daß er ihr zu Ehren eine neue Speise schuf, und zwar verlorene Eier in Törtchen aus Blätterteig gesetzt, die zuvor mit Blumenkohlpüree gefüllt und zum Schluß mit einer würzigen Béarnaise-Sauce bedeckt wurden.

Marguery war ein berühmter Pariser Restaurateur. Sein Name ist in aller Welt bekannt geworden durch die in Weißwein gargemachten Seezungenfilets, die mit Muscheln und Garnelen garniert, mit Weißweinsauce überzogen und glaciert werden.

Auf der Tafel des österreichischen Adelsgeschlechtes der Grafen, späteren Fürsten von Trauttmansdorff erschien erstmalig der herrliche Sahnenreis mit Früchten, zu dem ein Püree von frischen Himbeeren serviert wurde. Dagegen ist die Herkunft des kalten Sahnenreises, mit lockerer Creme vermischt, der gleichfalls gewürfelte, kandierte und mit Kirschwasser aroma-

tisierte Früchte enthält, mit rotem Johannisbeergelee gekrönt wird und den Namen „Reis auf Kaiserin Art“ trägt, noch nicht geklärt worden. Viel älter als hundert Jahre dürfte diese Speise keinesfalls sein. Der Versuch, sie Carême zuzuschreiben, kann nicht aufrechterhalten werden, da in keinem seiner Werke ein Hinweis auf diesen Reis zu finden ist. Doch welcher Kaiserin könnte er wohl gewidmet sein? Kein einziges der gastronomischen Werke aus der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts gibt hierüber Auskunft. Das 19. Jahrhundert war das letzte, in dem noch drei Kaiserinnen in der Geschichte eine Rolle spielten. Königin Victoria von England war von 1876 bis zu ihrem Tode 1901 zugleich Kaiserin von Indien, jenem früheren Juwel der britischen Krone, deren Bewohner Reis zu ihrem Hauptnahrungsmittel zählen. Fast zur gleichen Zeit, bis 1908, herrschte in China ebenfalls über Millionen von Reisessern – an Stelle des gefangengesetzten Kaisers – die Kaiserinwitwe Ts'e-Hi. Von ihren Untertanen gefürchtet, doch nicht geliebt, dürfte wohl keiner auf den Gedanken gekommen sein, dem „alten Buddha“ – wie sie von ihren Höflingen geringschätzig genannt wurde – eine solche Reisspeise zu widmen. Es käme also nur noch die schöne Kaiserin Eugenie in Frage, die nach dem Fall des zweiten Kaiserreiches 1871 noch fünfzig Jahre lebte und erst 1920 im Exil in England starb. Für diese Annahme spricht noch die Tatsache, daß während des zweiten Kaiserreiches drei verschiedene Werke erschienen sind, welche diese Reisspeise aufführen, ohne allerdings ihre Herkunft anzugeben.

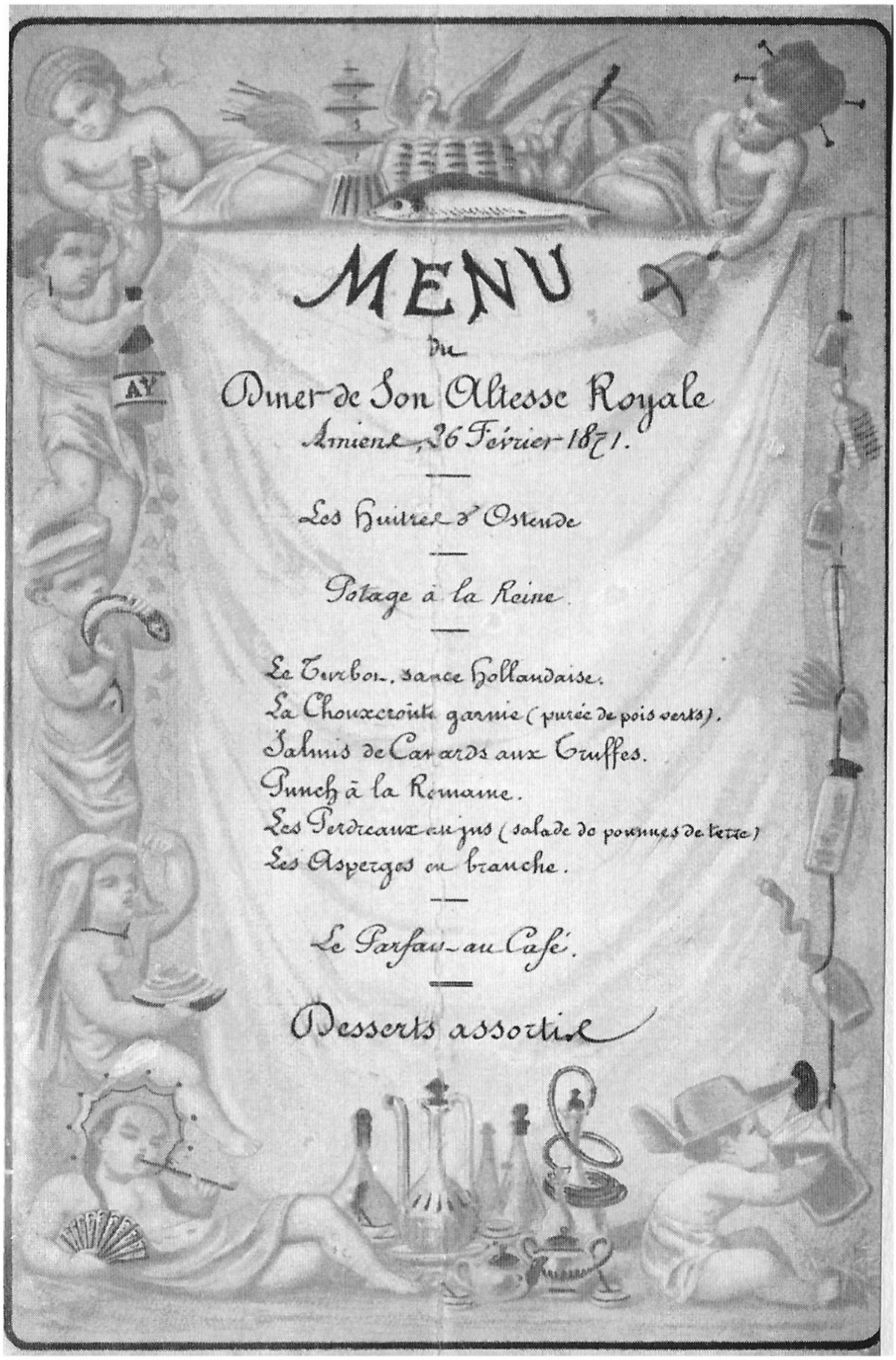
Anfang des 20. Jahrhunderts schuf Meister Escoffier zu Ehren der australischen Sängerin den schmackhaften „Pfirsich Melba", der in Vanille-Läuterzucker gargemacht, auf Vanilleeis gesetzt und mit frischem Himbeerpüree überzogen wird. Leider bekommen wir ihn nur zu selten in der Originalform vorgesetzt.
Doch nicht alle Speisen sind berühmten oder erlauchten Personen zugeeignet worden, wir finden auf unseren Speisekarten auch viele Bezeichnungen, die auf Städte, Landschaften oder Berufe hinweisen. So erscheint es uns selbstverständlich, daß Gerichte „auf Gärtnerin Art" immer mit Gemüse bereitet werden; ebenso wie zu einem „Rinderfilet auf Frühlingsart" junge zarte Erstlingsgemüse gehören.
Komplizierter wird es erst dann, wenn das Gericht den Namen einer Landschaft führt, deren Erzeugnisse uns unbekannt sind. Man merke sich daher, daß alle Zubereitungen mit Trüffeln oder Trüffelsauce den Namen „à la périgourdine", „à la Périgord" oder „Périqueux" führen, weil es in der Landschaft Périgord in Frankreich die schmackhaftesten und schwärzesten Trüffeln gibt. Eine Suppe oder eine Garnitur „Crécy" besteht stets aus jungen Karotten, denn in Crécy bei Paris gibt es die schönsten Karotten. Die Bezeichnung „à l'Argenteuil" bezieht sich immer auf Spargel, da Argenteuil seines herrlichen Spargels wegen berühmt ist. „Auf Straßburger Art" werden jene Gerichte genannt, die Gänseleber oder Sauerkraut und Schinken oder beides zusammen enthalten, und „provenzalisch" sind stets solche Speisen, die in Verbindung mit

Tomaten und gefüllten Champignons oder geschmolzenen Tomaten mit Knoblauch sowie schwarzen Oliven stehen.

Da die zartesten jungen Erbsen aus Clamart bei Paris stammen, nennt man die mit ihnen zubereiteten Gerichte „à la Clamart", und Fischgerichte „auf Ostender Art" haben als unerläßliche Beigabe Austern. Fisch auf Blattspinat angerichtet, mit einer weißen Käsesauce bedeckt und schön braun überbacken, heißt immer „auf florentinische Art"; durchaus einleuchtend ist, daß Zubereitungen „auf Fischer Art" oder „auf Matrosen Art" Muscheln, Krabben und andere Schaltiere enthalten. „Auf Bäcker Art" werden hauptsächlich Hammel und Lamm, und zwar in Verbindung mit Kartoffeln und reichlich Zwiebeln, bereitet. Der Name stammt aus jener Zeit, in der man das Gericht noch im Bäckerofen bereitete.

Manche Gerichte sind in so zahlreichen Variationen vertreten, daß man mit ihnen allein eine Speisekarte aufsetzen könnte. Das erinnert an einen Vorschlag, den der Marquis de Cussy einst Napoleon I. machte. „Sire", so meinte er, „wenn es Eure Majestät befehlen, so werde ich die Ehre haben, Ihr jeden Tag ein Huhn nach einer anderen Art zubereitet vorsetzen zu lassen."

Berühmt geworden ist die „Caneton Tour d'Argent", die eine der bekanntesten Spezialitäten des ältesten Pariser Restaurants „La Tour d'Argent" geworden ist. Schon vor mehr als 100 Jahren servierte man dort Roueneser Blutenten à la Presse, doch erst zu Beginn der dritten französischen Republik, als der berühmte



DINER DES PRINZEN
FRIEDRICH KARL VON PREUSSEN
im Felde von Amiens 1871

Frédéric das altehrwürdige Haus übernahm, wurde sie durch seine geniale Form der Zubereitung und des Servierens zu einer Attraktion ersten Ranges. Frédéric achtete streng darauf, wie lange die Ente vor dem Schlachten gemästet worden war, wie lange sie gebraten wurde und wieviel Cognac und Portwein man verwendete, um mit diesen, der gehackten Leber und dem mit der Presse ausgedrückten Saft der Gerippe die Sauce richtig zu bereiten. Für prominente Gäste pflegte er die Ente, auf die Gabel gespießt, in der Luft zu zerlegen, ohne daß sie die Platte berührte. Diese Form von Publicity führte der Tour d'Argent immer neue Gäste zu. Frédéric war es auch, der die numerierten Kärtchen einführte, die jeder Gast bei der Bestellung einer „Caneton Tour d'Argent" erhielt und über die genau Buch geführt wurde. Unzählige berühmte und weniger berühmte Zeitgenossen haben diese Ente gegessen, deren Verzehr innerhalb eines halben Jahrhunderts fast astronomisch gestiegen ist. 1900 erhielt der Großfürst Wladimir von Rußland ein Kärtchen mit der Nummer 6043. Rund fünfzig Jahre später, im Jahre 1948, als die damalige Prinzessin Elisabeth von England während ihrer Hochzeitsreise mit dem Prinzen Philipp im Tour d'Argent speiste, wurde ihr eine Karte mit der Zahl 185 937 ausgehändigt. Zur Perfektion gebracht wurde von dem Berliner Restaurateur Otto Horcher eine „Schnepfe Horcher", die ähnlich wie die Ente à la Presse bereitet wird, zu deren Sauce jedoch neben dem ausgedrückten Saft des Gerippes alter Burgunder und Gänseleberparfait gehören.

SO VIEL LÄRM UM EINE OMELETTE!

Nicht nur Bücher, sondern auch Speisen haben ihr Schicksal. Manche sind über Nacht berühmt geworden, andere, vielleicht weitaus schmackhaftere, sind sang- und klanglos verzehrt worden, ohne als gastronomische Rosine in die Kulturgeschichte einzugehen.
Im Rom der Cäsaren gehörte alles, was schön, selten oder kostbar war, ob zu Lande oder zu Wasser, dem Kaiser. Eines Tages fing ein Fischer – es war zur Zeit Domitians – vor dem heutigen Ancona einen Fisch, der so groß war, daß er das ganze Netz füllte. Er war ganz flach, und der Fischer hatte so etwas noch nie gesehen. Der Fisch wurde, wie es Sitte war, dem Kaiser überreicht, und Juvenal hat uns sogar den Vers überliefert, mit dem er dem Kaiser angeboten wurde:

> „Nimm hin, was für den Herd deiner Untertanen zu groß und kostbar ist. Mache dir diesen Tag zu einem Fest und sorge dafür, daß du bald einen leeren Magen bekommst, um diesen Fisch zu schmausen. Er ist vom Schicksal für dich aufgespart worden und hat sich selbst zum Fang für dich angeboten."

Der Steinbutt, um den es sich handelte, war aber so groß, daß Domitian den Senat zu einer außerordentlichen Sitzung einberufen ließ, um darüber zu beraten,

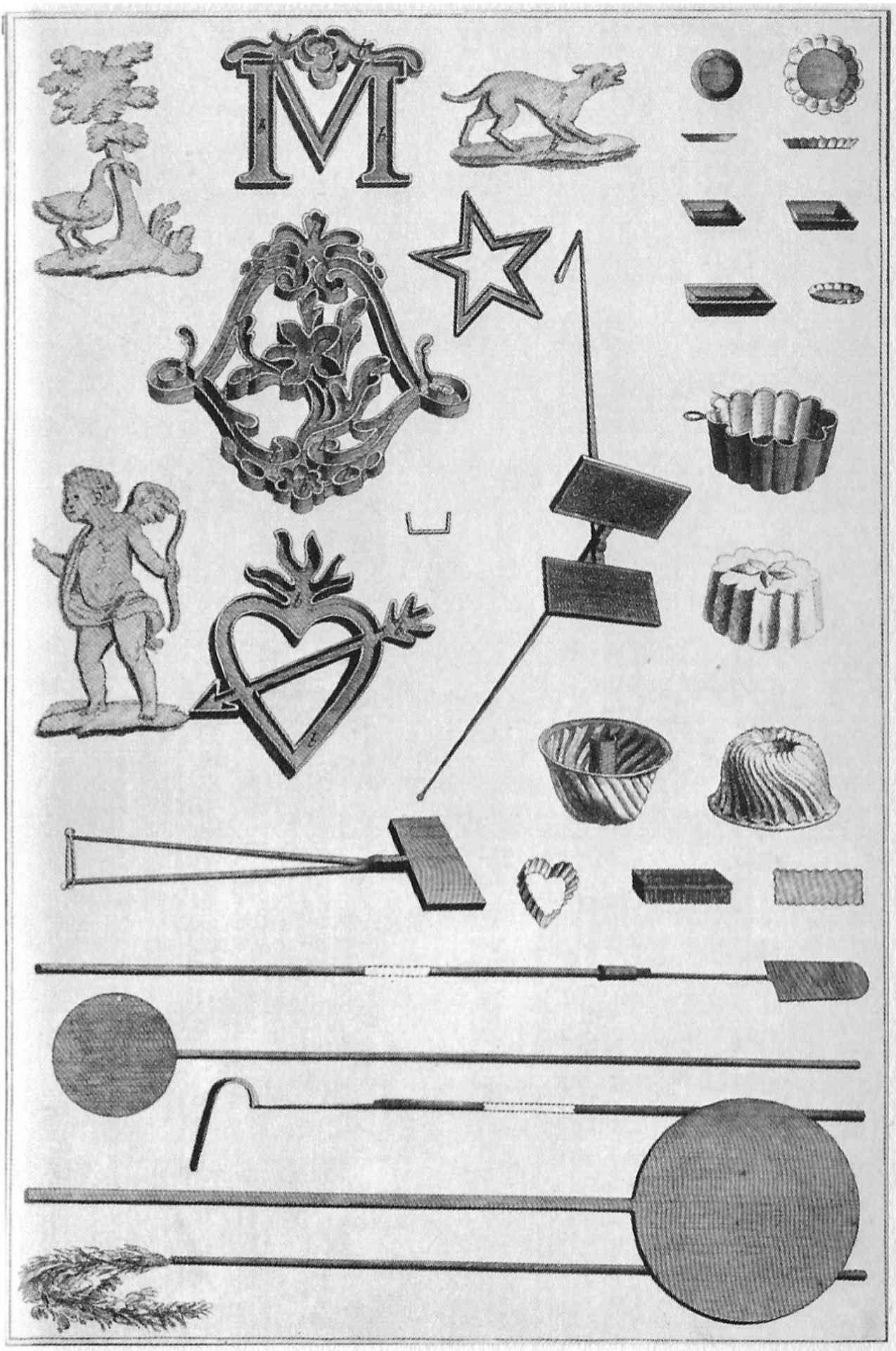
wie man den Fisch am besten zubereiten könne. Der Vorschlag eines Senators, ihn zu zerteilen und so zu kochen, wurde hohnlächelnd abgelehnt. Nach langen Verhandlungen wurde feierlich beschlossen, daß ein Fisch von so imponierender Größe nur in seiner ganzen Herrlichkeit auf der Tafel des Kaisers erscheinen dürfe. Zur Bestürzung der Senatoren stellte es sich jedoch heraus, daß sich in ganz Rom kein einziges Geschirr befand, das groß genug gewesen wäre, um den Giganten zu fassen. Sofort gab der Senat den Befehl, daß geschickte Töpfer diese Lücke auszufüllen haben und daß in Zukunft, um für alle Fälle gewappnet zu sein, sich im Gefolge des Kaisers stets ein Töpfer befinden müsse. Berchoux hat diesen Vorgang in seinem Gedicht „La Gastronomie" mit folgenden Worten geschildert:

„ – Il s'agit d'un turbot: daigner déliberer
Sur la sauce qu'on doit lui faire préparer.
Le sénat mit au voix cette affaire importante
Et le turbot fus mis à la sauce piquante – –."

wobei die „pikante Sauce" natürlich nur des Reimes wegen gewählt wurde.

Zu den ältesten heute noch gebräuchlichen Kuchenarten, die wie der Gugelhupf, die Krausekuchen, Zwieback und Spritzkuchen seit mehr als dreihundert Jahren bekannt sind, gehören die Nonnenfürzchen, die zarte Gemüter in Nonnenseufzer umzutaufen versucht haben. Über ihre Herkunft hat der französische Schriftsteller Fulbert Dumonteil uns eine reizende Legende hinterlassen:

„Die Äbtissin des Klosters Marmoutier bei Tours war als eine der besten Köchinnen Frankreichs bekannt,



DIVERSE BACKFORMEN,
AUSSTECHER UND WERKZEUGE
französischer Konditoreien
aus dem Jahre 1771

deren Kunst besonders die hohen kirchlichen Würdenträger zu schätzen wußten. Bei jeder Gelegenheit, die sich ihnen bot, wanderten die dickbäuchigen Prälaten nach Marmoutier, nicht allein um das Kloster zu besichtigen, noch viel mehr, um die Kochkunst der Äbtissin zu würdigen und zu loben.

Doch auch die Nonnen waren auf die Leistungen ihrer Äbtissin stolz, und ihrer Meinung nach wäre selbst der liebe Gott, weilte er auf Erden und befaßte sich mit solchen profanen Dingen wie dem Essen, ein ständiger Gast in Marmoutier gewesen.

Zu jener Zeit befand sich im Kloster eine junge Novize namens Agnes, die schön wie ein Bild und engelsfromm war. Sie war die Hoffnung des Klosters, in wenigen Worten: ein wahrer Engel auf Erden. Zu ihren guten Eigenschaften gesellte sich noch ein besonderes Talent zum Kochen, das von der Äbtissin gefördert wurde und die bei jeder Gelegenheit die junge Nonne in ihre Kunst einweihte, zum Lobe des Herrn, zum Wohlgefallen der Herren Prälaten und zur Freude sämtlicher Gäste des Klosters.

Am Namenstage des heiligen Martin, des Schutzpatrons Marmoutiers, wurde der Erzbischof von Tours mit großem Gefolge erwartet, der unter höchstem Pomp ein Stück des Mantels des heiligen Martin einweihen und segnen sollte, das kurz zuvor vom Kloster erworben worden war. In der Küche herrschte reges Leben. Alle Nonnen waren mit Braten, Backen und Kochen beschäftigt, Delikatessen wurden zubereitet, und die Luft war von den herrlichsten Wohlgerüchen

erfüllt. Die Äbtissin ging mit gutem Beispiel voran, und die kleine Agnes war ihr behilflich, einen Teig zu bereiten, dessen Zusammensetzung ein Geheimnis der frommen Oberin war. Die kleine Novize stand vor einem Kessel mit heißem Fett und lauschte mit gesenkten Augen auf die Erläuterung ihrer Herrin. Dabei hielt sie einen Löffel in der Hand, auf dessen Spitze sich eine Kugel des soeben bereiteten Teiges befand.

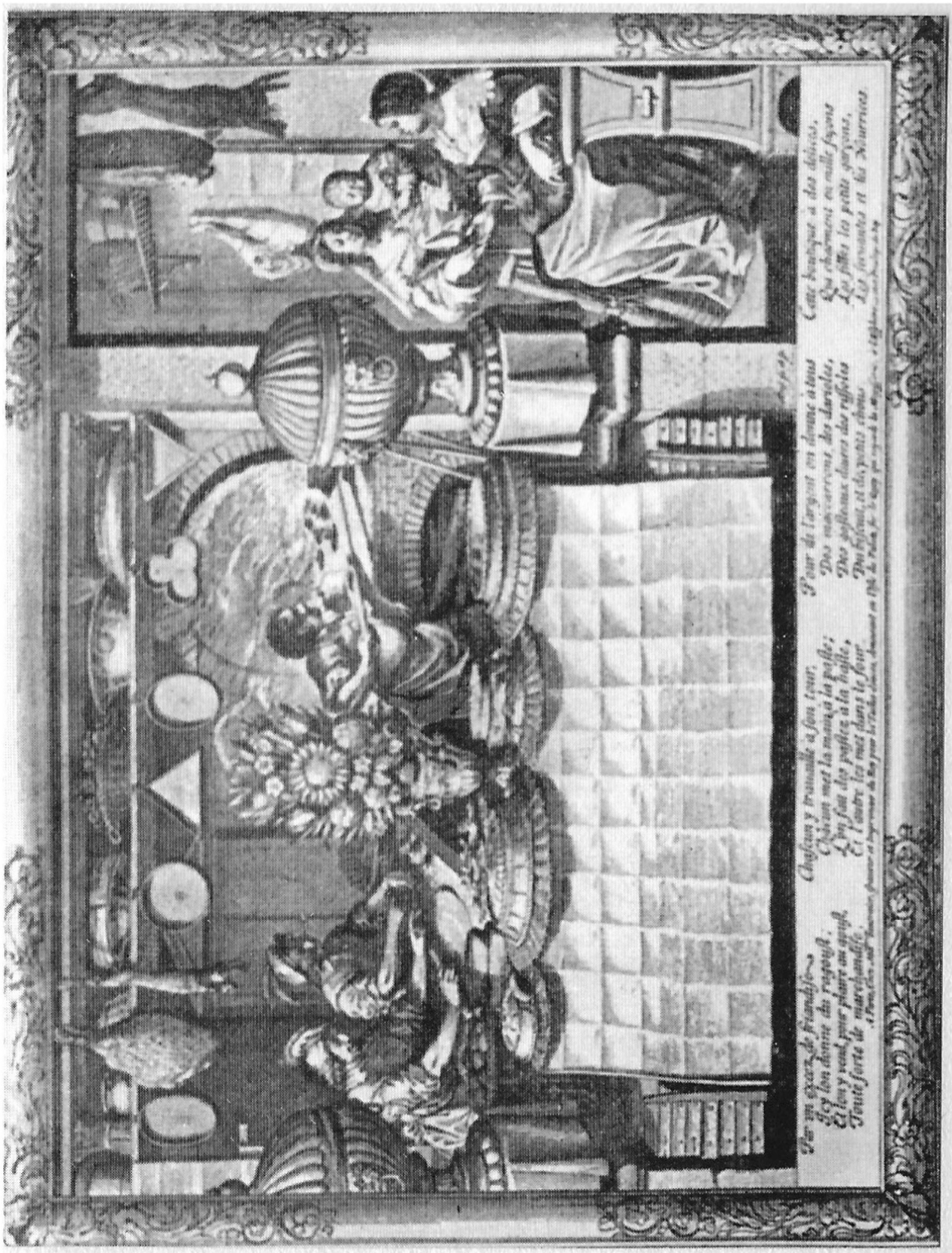
Auf einmal ertönt ein Geräusch! Wie der lange sonore Ton einer Orgel zog er sich hin, um in ein sanftes Pianissimo auszuklingen. Trotz des sanften Ausklanges waren die Ohren aller Nonnen schwer beleidigt. Woher kam das Geräusch? Man betrachtete sich gegenseitig und horchte hin und her. Vielleicht kam es von einem dämonischen Wesen, das sich in das Kloster eingeschlichen hatte! Aber nein, es war ein allzumenschliches Geräusch und, wie es schien, unter dem Gewand der Novize Agnes entstanden. Zur gleichen Zeit, so heißt es wenigstens in der Legende, sprang über den Herd eine ganze Anzahl niedlicher Engelchen, die mit Küchengeräten einen Lärm vollbrachten, als ob sie das soeben entstandene Geräusch übertönen oder vielleicht entschuldigen wollten.

Unter dem strengen Blick der Nonnen wurde die arme Novize ganz bestürzt, und abwechselnd rot und weiß vor Schreck ließ sie das Klümpchen Teig von ihrem Löffel in das siedende Fett fallen. Und siehe da! Welch ein Wunder! Der Teig geht unter einem ähnlichen Geräusch wie dem von der Nonne vollbrachten auf und schwillt langsam zu einer goldgelben Kugel!

Man geht näher, man staunt! Welch ein übernatürliches Ereignis! Nach der ersten Verblüffung versucht man den Kuchen und findet ihn unübertrefflich. Ein unvergleichlich neues Gebäck ward erfunden, das seit jener Stunde unter dem Namen ‚Nonnenfürzchen' bekannt geworden ist."

Der Marquis de Nointel, Louis de Béchameil, hatte sich während der Frondé so sehr bereichert, daß er in der Lage war, sich den Posten des Haushofmeisters am Hofe Ludwigs XIV. von Frankreich zu kaufen. Er war ein bekannter Feinschmecker und, wenn man der Mär Glauben schenken will, auch der Erfinder der nach ihm genannten Béchamelsauce. Diese Sauce war jedoch schon lange vorher bekannt und wahrscheinlich von seinem Koch nur verfeinert und auf den Namen des Marquis getauft worden. Als der alte, etwas boshafte Herzog d'Escars von dieser neuen Errungenschaft hörte, schüttelte er den Kopf und meinte: „Hat der kleine Béchameil aber ein Glück! Schon seit unzähligen Jahren, ja noch ehe er auf die Welt kam, habe ich mir Geflügelhaschée in einer solchen Sauce servieren lassen. Bisher ist es mir aber nicht vergönnt gewesen, daß auch nur die kleinste Sauce nach mir genannt worden ist – – –."

Ungefähr zur gleichen Zeit, als dieses Bonmot geprägt wurde, starb der Dichter des Barreaux, der im Gegensatz zu seinem großen Kollegen Voltaire streng an den Bräuchen der Kirche festhielt. Einmal jedoch, während der Fastenzeit, hatte er einen so unbändigen Appetit auf eine Omelette mit Speck, daß er der Versuchung



PASTETENBÄCKEREI
Kupferstich von Abraham Bosse

nicht widerstehen konnte und seiner Wirtschafterin den Auftrag gab, ihm eine solche zu bereiten. Gerade als er anfangen wollte, die Omelette zu verzehren, zog ein starkes Gewitter auf. Als es dann noch heftig zu donnern anfing, nahm der erboste Dichter die Platte mit der Omelette und warf beides aus dem Fenster heraus, indem er, das Gesicht zum Himmel erhebend, grollend ausrief: „So viel Lärm um ein Omelette!"

Zwar keinen Lärm, jedoch großes Aufsehen erregte stets die berühmte Sterletsuppe, die Fürst Potjemkin erlauchten Gästen in einer kostbaren Silberterrine vorzusetzen pflegte. Einmal kam sie dem sonst so geizigen Fürsten besonders teuer zu stehen, und zwar, als sich Katharina die Große plötzlich und unerwartet zum Essen ansagte. Zu dieser Zeit gab es aber in Moskau absolut keinen Sterlet auf dem Markt, und Potjemkin konnte nur durch die Gefälligkeit eines Großkaufmannes sechs Sterlets erhalten. Als Bezahlung forderte der Kaufmann ein Gemälde von Andrea del Sarto, das Potjemkin erst einige Wochen zuvor für zehntausend Rubel erworben hatte. In Anbetracht des hohen Gastes blieb dem Fürsten weiter nichts übrig, als diesen horrenden Preis zu zahlen.

So kostspielig wie diese Suppe waren die Tauben allerdings nicht, die dem Fürsten von Soubise einmal serviert wurden. Soubise war zwar nur ein mittelmäßiger Feldherr, der von Friedrich dem Großen bei Roßbach besiegt wurde, dafür aber ein Feinschmecker, dem man so leicht nichts vormachen konnte. Seinen Ruhm verdankte er weniger seinen militärischen als

seinen gastronomischen Fähigkeiten, vor allem aber der nach ihm benannten Zwiebelsauce. Er war ein großer Freund junger Tauben, die ihm sein Küchenchef in allen erdenklichen Arten vorzusetzen verstand. Eines Tages, als er wirklich nicht mehr wußte, wie er sie bereiten sollte, kam er auf den Gedanken, sie einfach auf dem Rost zu braten. Im ganzen Stück ging das aber schlecht, und teilen wollte er sie auch nicht. Er spaltete sie daher vom Rücken aus, ohne beide Hälften zu trennen, und klopfte sie leicht, so daß sie nur eine Fläche bildeten. Als alle zum Grillieren vorbereitet dalagen, rief mit einem Male einer der Küchenjungen, der aufmerksam zugeschaut hatte: „Chef! Die sehen ja alle wie Kröten (Crapauds) aus!“ Dieser sah sie sich noch einmal genau an. Der Junge hatte recht. Blitzschnell kam ihm der Gedanke, sie erst zu marinieren, dann zu grillieren und sie dem Fürsten mit einer Tartarensauce unter diesem Namen zu servieren. Ein neues Gericht war entstanden: die Taube à la crapaudine!

Mitte des 18. Jahrhunderts gab eine junge, bildhübsche, aber etwas einfältige Marquise ein Diner, an dem auch der geistreiche Graf von Vaudreuil teilnahm. Während des Essens erzählte er, daß er am Tag zuvor bei Freunden gespeist und sich nicht nur an dem vorzüglichen Diner, sondern auch an den ausgezeichneten Epigrammen erfreut habe. Während der ganzen Nacht konnte sich die Marquise, die noch nie etwas von einem Epigramm gehört hatte, nicht darüber beruhigen, daß es irgendwo etwas geben sollte, das sie nicht

kannte. Am nächsten Morgen ließ sie ihren Küchenchef zu sich kommen und sagte: „Hören Sie, Michelet, ich habe morgen abend Gäste und brauche beim Essen unbedingt eine Schüssel Epigramme.“ Michelet verzog keine Miene. Er entfernte sich und dachte darüber nach, was das wohl sein möge und wie er seiner Herrin den Wunsch erfüllen könnte. Michelet fragte bei allen ihm bekannten Köchen der Faubourg Saint-Germain nach, doch keiner hatte jemals von einem solchen Gericht etwas gehört, keiner hatte eine Ahnung, was das wohl sein könnte. Ein tüchtiger Küchenchef ist aber nie in Verlegenheit zu bringen, und wenn er etwas nicht kennt, dann muß es eben erfunden werden. Am nächsten Tag war es nun soweit, er hatte sich etwas ganz Delikates ausgedacht. Als das Diner serviert wurde, gab es unter anderem ein Gericht, das aus panierten, gebratenen Lammkoteletts bestand, die abwechselnd mit entbeinten, herzförmig geschnittenen Stückchen von panierter, gebratener Lammbrust angerichtet und mit zarten grünen Spargelspitzen garniert waren. Alle Gäste fanden dieses Gericht fabelhaft und machten der Dame des Hauses darüber die größten Komplimente. Man fragte danach, wie das Gericht heiße, und der Haushofmeister gab mit würdiger Miene zur Antwort: „Epigrammes d'agneau à la Michelet!“ Die Marquise strahlte und alle lächelten, besonders aber der Graf von Vaudreuil. Den Grund seines Lächelns hat sie nie erfahren, doch diese Epigramme erfreuen den Feinschmecker auch noch heute.

DIE SALATLESERIN

Kupferstich von Beauvarlet, 1752

In den ersten Tagen des Monats März 1844 verbreitete sich ein Gerücht wie ein Lauffeuer durch ganz Paris. Im Foyer der Oper, an der Börse, im Théâtre Français, in den Kaffeehäusern und Geschäften gab es keinen anderen Gesprächsstoff: Honoré de Balzac, der berühmte Autor von „La Comédie humaine", ist unter die Konditoren gegangen! Und das kam so: In der Nacht zuvor war Paris von Tausenden von Rundschreiben überflutet worden, die von Hand zu Hand gingen und überall die heftigsten Diskussionen auslösten. Wunderlich genug war es ja, was man in diesem Rundschreiben zu lesen bekam:

Massepain d'Issodoun

Messieurs: Ich habe in der Rue Vivienne 38 b ein Geschäft zum Verkauf dieses ausgezeichneten Produktes eröffnet, das sich schon seit annähernd einhundert Jahren in der Landschaft Berry einer großen Beliebtheit erfreut und von dem einer unserer bekanntesten zeitgenössischen Dichter unter anderem zu erzählen weiß:

„Diese ehrenswerte Frau erhielt das Rezept direkt von den berühmten Nonnen, denen wir das Geheimnis des Marzipans von Issodoun verdanken, dieser großartigen Schöpfung französischer Zuckerbäckerkunst, die bisher noch kein Koch, Konditor oder sonstwer nachmachen konnte. Herr von Rivière, unser Botschafter in Konstantinopel, bestellt alljährlich beträchtliche Mengen dieser Delikatesse für den Serail des Sultans Mahmoud. H. de Balzac"

Sicherlich ist bis zu diesem Zeitpunkt noch niemals für irgendeine Süßigkeit von einem so berühmten Schriftsteller Reklame gemacht worden.

Obwohl das Rundschreiben keinen Firmennamen trug, wußte die Öffentlichkeit sofort, daß es nur von einem intimen Freund des Romanciers, wenn nicht sogar von ihm selbst entworfen sein konnte. Wer sonst konnte

HONORE DE BALZAC

nach einer Zeichnung von Natier

auch auf den Gedanken kommen, von „einem unserer bekanntesten zeitgenössischen Dichter“ zu sprechen, wenn nicht Balzac selbst? Das eine steht fest, daß wenn er auch den Teig nicht selbst anrührte, so war Balzac doch bestimmt der Besitzer des Ladens geworden, mit dessen Einnahme er wohl hoffte, seine prekäre Finanzlage zu verbessern.

Zwei Wochen lang hatte das Geschäft einen ungeheuren Erfolg. In langen Reihen paradierten die Neugierigen und die Hungrigen vor den Schaufenstern. Wenn auch nicht sehr viele der Kunden in der Lage waren, den großen Block Marzipan zu sechzig Goldfranken einzukaufen, so wurden doch unzählige dünne Scheiben der delikaten Mandelmasse zu fünfzig Centimes abgesetzt. Dann wurde es mit einem Male still in dem Laden in der Rue Vivienne. Paris hatte seine Sensation gehabt, und man ging wieder zur Tagesordnung über. Marzipan jedoch, das bis dahin ein Privileg der wohlhabenden Kreise gewesen war, wurde allmählich so wohlfeil, daß sich auch Wenigerbemittelte an dem aus ihm hergestellten Massepains d'Issodoun erfreuen konnten.

In Balzacs Rundschreiben war ihm bewußt oder unbewußt ein Irrtum unterlaufen. Die Massepains d'Issodoun waren zwar seit fast einem Jahrhundert im Berry bekannt, das Geheimnis der Marzipanherstellung jedoch wesentlich älter. Bereits im Mittelalter hatte man in Venedig aus gestoßenen Mandeln, Zucker und Eiweiß Brote gebacken und sie zu Ehren des Schutzheiligen der Stadt, St. Markus, Marci panis, also Markusbrot genannt, ein Name, der später in Marzepane

abgeändert wurde. Doch selbst die Venediger hatten ihre Vorgänger, denn schon zu Perikles' Zeiten hatte man in Griechenland aus einem süßen Mandelteig Brote gebacken.

Von Venedig aus verbreitete sich das Marzipan über ganz Europa und wurde je nach dem betreffenden Lande Massepain, Marzapane, Marchepan oder Marzipan genannt. Bereits Ende des 18. Jahrhunderts gab es in Lübeck und Königsberg Spezialisten, die das Marzipan nicht nur zu Broten, sondern auch zu Torten, Früchten und anderen Figuren zu formen verstanden. In Flandern wurde zu dieser Zeit Marzipan schon auf allen Jahrmärkten verkauft.

Die chronischen Geldnöte des armen Balzac waren aber weder durch den Verkauf von Marzipan noch durch andere Mittel zu beheben. Er mußte sich zeitweise seiner zahlreichen Gläubiger wegen verstecken, vor denen er sein ganzes Leben lang, trotz seiner enormen literarischen Fruchtbarkeit, keine Ruhe fand.

WAS IST GASTRONOMIE?

Man müßte annehmen, daß über ein Wort, welches vor mehr als zweihundert Jahren geprägt worden ist, keine Meinungsverschiedenheiten entstehen können. Und doch gibt es nur wenige Wörter, die so umstritten sind wie Gastronomie und Gastronom, von Gourmandise, Gourmand und Gourmet ganz zu schweigen. Wollen wir also zu einer Klärung dieser Begriffe gelangen, so müssen wir zuerst einmal wissen, wo sie herstammen und welchen Sinn sie ursprünglich hatten.

Das Wort „Gaster" stammt bekanntlich aus dem Griechischen und bedeutet Magen; alles, was den Magen anbetrifft, wird hiervon abgeleitet. Man spricht von Gastrologie, Gastritis, Gastropathie und so weiter, aber auch von Gastronomie und Gastrosophie. Hören wir zuerst einmal, was Brillat-Savarin über Gastronomie zu sagen hat: „Gastronomie ist die vernunftsmäßige Erkenntnis alles dessen, was beim Menschen Bezug auf seine Ernährung hat. Ihr Ziel ist es, die Erhaltung des Menschen zu überwachen, und zwar vermittels der bestmöglichen Ernährung. Sie erreicht dieses Ziel, indem sie auf Grund bestimmter Prinzipien alle Menschen leitet, die diejenigen Dinge anbauen, liefern oder

zubereiten, welche sich in Nahrungsmittel verwandeln lassen. Sie ist es in Wahrheit, die die Winzer, Bauern, Fischer, Jäger und die zahlreiche Schar der Köche in Betrieb setzt. Die Gastronomie bezieht: von der Naturgeschichte die Klassifikation der Nahrungsmittel; von der Physik die Prüfung ihrer Zusammensetzung und Qualität; von der Chemie die Methode der Analysen; von der Küche die Kunst, Gerichte zu bereiten und sie dem Geschmack angenehm zu machen; vom Handel die Möglichkeit, die Rohstoffe gut und preiswert einzukaufen; von der Nationalökonomie die Tendenz zur Völkerversöhnung. Die Gastronomie beherrscht das ganze Leben, denn das Weinen des Neugeborenen gilt der Brust der Amme, und der Sterbende empfängt noch mit einem Rest von Befriedigung den letzten Trunk, den er nicht mehr verdauen soll. Sie hat es mit allen Schichten der Gesellschaft zu tun, denn sie leitet das Bankett der Könige, hat aber auch genau die Zahl der Minuten ausgerechnet, die ein Ei dazu braucht, um gar zu werden." Klarer und deutlicher könnte man sich auch heute nicht ausdrücken, um die universale Bedeutung der Gastronomie darzulegen.

Das Wort Gastronomie wurde in Frankreich im 18. Jahrhundert, schon vor Brillat-Savarins Zeit, als die „Art de faire bonne chère" geprägt. Da ein Wandel des ursprünglichen Sinnes nicht stattgefunden hat, ist die Gastronomie immer noch gleichbedeutend mit Feinschmeckerei und ein Gastronom weiter nichts als ein Feinschmecker. Es ist somit vollkommen abwegig, von einem Gastwirt als Gastronomen zu sprechen, wenn

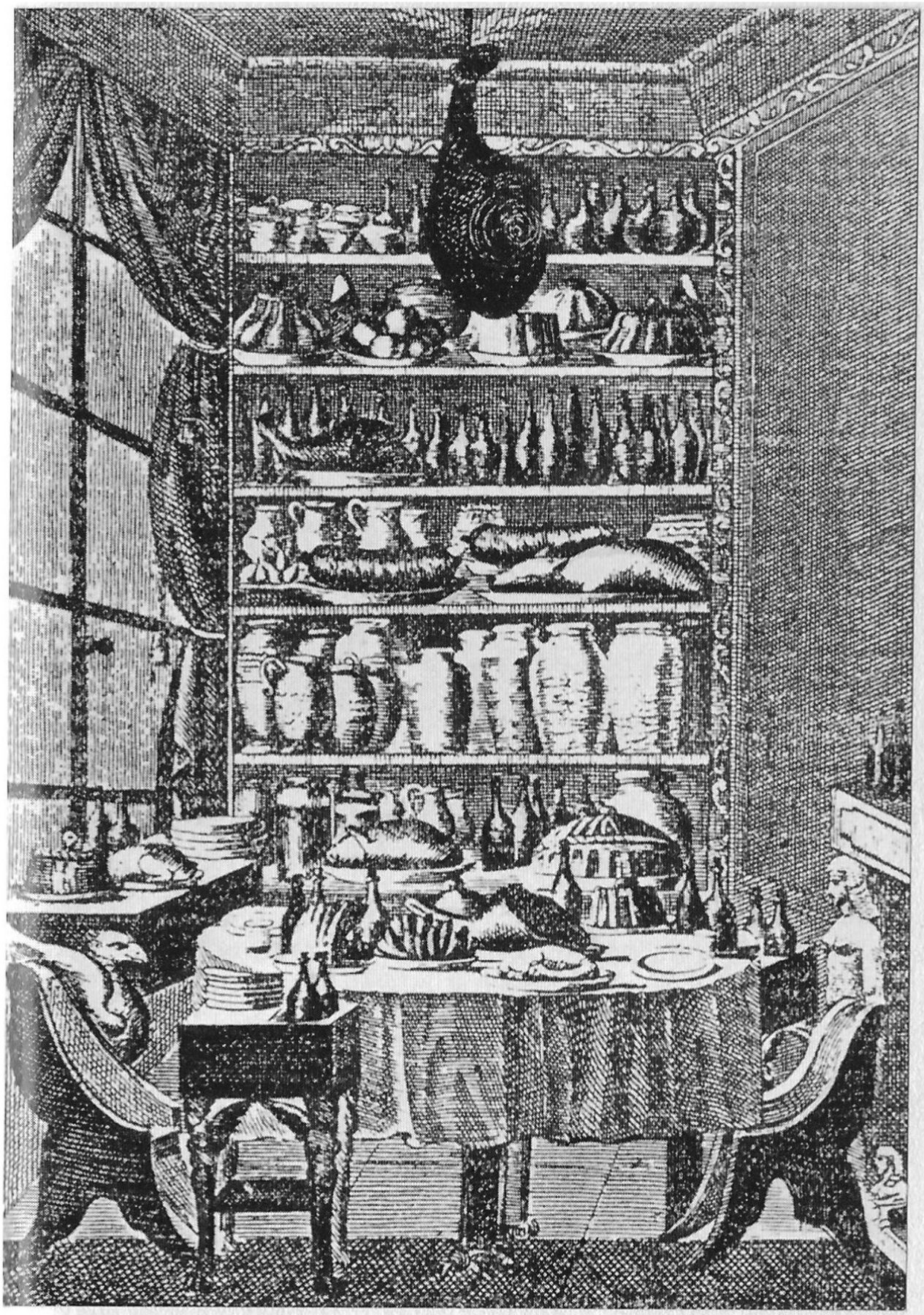
dieses Wort auch manchem Gastwirt lieblicher in den Ohren klingen mag. Gehen wir jedoch noch weiter und lesen wir, was die maßgebenden Wörterbücher, Enzyklopädien und Institutionen zum Thema Gastronom zu sagen haben. Im *Larousse classique illustré* heißt es: „Gastronome: celui qui aime les bons repas, qui connaît et pratique l'art de faire bonne chère" – derjenige, der gute Mahlzeiten liebt, Kenner, der die Eßkunst ausübt. Der gutunterrichtete *Larousse gastronomique* gibt die Definition: „Eine aus dem 18. Jahrhundert herstammende, etwas pedantische Bezeichnung für einen Freund der Gastronomie. Heute bezeichnet man die wirklichen Kenner des guten Essens meistens als Gourmand, ein Ausdruck, der im übrigen absolut nichts Doppelsinniges hat." Am deutlichsten hat sich die *Académie Culinaire de France* ausgedrückt, deren Deutung lautet: „Gastronome: celui qui estime les productions raffinées de l'art culinaire et en use avec réserve et moderation" – derjenige, der die erlesenen Schöpfungen der Kochkunst zu würdigen versteht und sie mit Maß und Zurückhaltung genießt.

Noch stärkere Unkenntnis als über das Wort Gastronom herrscht bei den Begriffen Gourmand und Gourmandise, und selbst die Lexika sind sich darüber nicht einig. Seit fast zweihundert Jahren werden die Worte immer wieder verwechselt, und selbst viele Franzosen scheinen ihren Sinn nicht zu kennen. Leider haben auch die Lexikographen genauso wie bei Gastronomie alles durcheinandergebracht und es dem normalen Menschen erschwert, sich ein richtiges Urteil zu bilden.

Gourmand und Gourmandise waren bereits im 13. Jahrhundert bekannt, beide Wörter sind wahrscheinlich keltischen Ursprungs. Über ihre wahre Bedeutung hat weder beim Marquis de Cussy noch bei Brillat-Savarin noch bei den anderen großen gastronomischen Schriftstellern des 19. Jahrhunderts jemals ein Zweifel bestanden. Brillat-Savarin schreibt in seiner „Physiologie des Geschmackes“: Ich habe die Diktionäre wegen des Wortes „Gourmandise“ gewälzt und bin mit meinen Befunden nicht zufrieden. Da ist eine ewige Konfusion, und immer wieder wird der Begriff Gourmandise mit Gefräßigkeit und Völlerei verwechselt. Ich habe daraus geschlossen, daß die Lexikographen, im übrigen höchst achtbare Leute, nicht zu jenen liebenswerten Gelehrten gehören, die mit Grazie verstehen, einen klassisch gebratenen Rebhuhnflügel zu Munde zu führen und dazu ein Glas Lafite oder Clos Vougeot zu trinken. Denn sie vergaßen, ja sie vergaßen absolut jene gesellschaftliche Feinschmeckerei, die athenische Eleganz, römischen Luxus und französisches Zartgefühl vereinigt, klug zu disponieren, geschickt auszuführen, energisch zu probieren und tief zu beurteilen versteht: Qualitäten, wert genug, zum Rang einer Tugend erhoben zu werden, zum mindesten aber die Quelle reinster Genüsse bilden. Definieren und verständigen wir uns: „Die Gourmandise (Feinschmeckerei) ist eine leidenschaftlich begründete und überlegte Vorliebe für alle Dinge, die dem Gaumen schmeicheln. Sie ist die Feindin aller Exzesse; wer sich betrinkt oder überißt, läuft Gefahr, aus der Liste der Gourmands gestrichen

zu werden. Von welchem Standpunkt man sie auch betrachten mag, verdient die Feinschmeckerei nur Lob und Förderung."

Welch eine herrliche Definition! Doch was haben die Lexikographen daraus gemacht? Es gibt kaum ein Wörterbuch, in dem man nicht den Versuch unternimmt, den Gourmand in den Verruf eines Fressers zu bringen und den Gourmet als den weisen und mäßigen Esser zu preisen. Das war nicht immer so. Noch der große französische Sprachforscher Paul E. Littré (1801 bis 1881) gibt in seinem *Dictionaire de la langue française* die Deutung: „Gourmand: celui qui aime la bonne chère", also Feinschmecker; dagegen hat sich die *Académie française* in der letzten Ausgabe ihres Wörterbuches völlig zweideutig ausgedrückt. Hier heißt es einmal „Gourmand: qui mange avec avidité et excès" – einer, der gierig und im Übermaß ißt, daneben aber: „il signifie aussi quelqu'un qui aime la bonne chère, qui recherche le plaisir de manger des mêts excellents, des sucreries et des friandises. En cette acception il se rapproche du sens de gourmet, sans toute fois se confondre avec lui" – es bedeutet auch einen Menschen, der eine gute Tafel liebt, der Freude am Essen ausgezeichneter Gerichte, Süßigkeiten und Leckereien hat. In diesem Sinne nähert er sich dem Gourmet, ohne jedoch mit ihm verwechselt zu werden. Daß diese verwirrende Version keineswegs der Meinung der wirklichen Kenner entspricht, geht aus dem *Larousse gastronomique* hervor, der sie entschieden ablehnt und meint: „Für viele Menschen scheint das Wort Gourmandise gleichbedeutend



„BIBLIOTHEK“ EINES GOURMANDS
DES 19. JH.

mit Fresserei zu sein. Brillat-Savarin kritisierte eine solche Interpretation aufs heftigste." Und die *Académie Culinaire de France,* das höchste Gremium der französischen Kochkunst, stellt einwandfrei fest: „Gourmand se dit de l'amateur de toutes les bonnes choches de la table." Allen Ignoranten und Besserwissern zum Trotz steht also fest, daß die Wörter Gourmand und Gastronom sinnverwandt sind und nichts anderes als Feinschmecker bedeuten.

Ja, aber welche Bewandtnis hat es nun mit dem Gourmet, der uns doch immer wieder als der vollkommene Feinschmecker gepriesen wird? Leider hat die geradezu babylonische Verwirrung der Begriffe aller gastronomischen Bezeichnungen auch vor dem Gourmet nicht haltgemacht. Man wird ihm das Primat der Feinschmeckerei jedoch kaum zuerkennen können, wenn man weiß, wie dieses Wort entstanden ist. Der Ausdruck Gourmet war schon im 14. Jahrhundert bekannt und bezog sich auf einen Knecht, der Weine zu befördern hatte. Im 15. Jahrhundert verstand man darunter den Lehrling oder Gehilfen eines Weinhändlers. Doch hier möchten wir erst einmal den bekannten Pariser Schriftsteller und Autor mehrerer gastronomischer Werke, Paul Reboux, zu Worte kommen lassen: „Hier unterbricht mich der Philologe: ‚Verzeihung, mein Herr, das Wort Gourmet hat nicht den Sinn, den Sie ihm beilegen. Halten Sie den Ausdruck ja nicht für ein Kompliment! Gourmet geht auf das englische ‚Groom' zurück. Gromet, Groumet oder Gourmet nannte man früher die Hausburschen, die den Wein aus dem Keller

holten. Der Gourment hat also, wie Sie wohl erraten werden, seine Fachkenntnisse und seine feine Zunge nicht an der Tafel der geladenen Gäste, sondern auf der Kellertreppe erworben."

Um das Ende des 18. Jahrhunderts gab es in Paris viele neugebackene Aristokraten, die ihre Ehre darein setzten, als Feinschmecker zu gelten. Diese Spekulanten und Händler, die den Verkauf der vom Staate konfiszierten Güter betrieben, luden Dichter, Künstler und Philosophen zu sich ein, um sich wenigstens auf dem Gebiet der Feinschmeckerei etwas Ruhm zu sichern. Wenn nun ein solcher Gastgeber kennerisch mit den Lippen schmatzte und erklärte: „Den Tropfen läßt man sich gefallen" oder „Dieser Wein ist etwas zu jung", so rief die Tafelrunde anerkennend aus: „Sie haben wirklich recht, Sie kennen sich ja aus wie ein leibhaftiger Gourmet!" – – –

Damals wurde eine Brüderschaft von Weinkostern gebildet, die *courtiers – gourmets – piqueurs*, deren Aufgabe darin bestand, Weine und Spirituosen zu prüfen, und die heute noch in einem Syndikat organisiert sind. Einen ausgezeichneten historischen Überblick über die Gourmets und den Weinhandel gibt René Daget in seinem Buch „Les Courtiers Gourmets à travers les âges". Das Wort Gourmet wurde später auch auf die Gäste ausgedehnt, die einen edlen Wein richtig einzuschätzen verstanden. Sowohl Littré als auch die Académie française haben in ihren Wörterbüchern ursprünglich einwandfrei festgestellt, daß ein Gourmet ein Kenner ist, der Weine zu kosten versteht. Erweitert wurde dieser

Begriff erst während des zweiten französischen Kaiserreiches, als einigen Parvenüs der Ausdruck Gourmand nicht mehr fein genug erschien und sie sich jetzt Gourmets nannten. Der Herzog von Morny und die anderen Gourmands dieser Epoche verachteten diese Emporkömmlinge, und sowohl Brillat-Savarin als auch der Marquis de Cussy wären sicherlich schwer beleidigt gewesen, hätte man sie mit den Weinknechten verglichen. Denn wenn inzwischen auch ein gewisser Bedeutungswandel eingetreten ist, so bezieht sich der Ausdruck Gourmet bei einem Kundigen immer noch ausschließlich auf den Weinkenner. Ein Gourmet braucht also keineswegs ein Gourmand zu sein, doch sind die meisten Gourmands auch gleichzeitig Gourmets. Es ist eine völlige Verdrehung der Tatsachen, wenn geschrieben wird: „Der Gourmet sucht die Qualität, der Gourmand die Quantität." In Wirklichkeit suchen beide die Güte und den Wohlgeschmack, nur jeder auf einem anderen Gebiete. Durch Unwissende und Pedanten ist der Gourmand in den Verruf des Fressers gebracht worden. Wie unsinnig dies ist, ergibt sich schon daraus, daß die französische Sprache für den Vielfraß ganz andere Ausdrücke hat, unter ihnen: Glouton, Goinfre und Mâcheur.

Unumstritten ist der Gastrosoph. Er ist der Grandseigneur unter den Feinschmeckern, ein Mensch von Geist und Kultur, der die Feinheiten einer gepflegten Tafel restlos zu würdigen versteht und sie als Mittel zur Pflege der Freundschaft, der Geselligkeit und der Diplomatie benutzt. Speise und Trank werden von

ihm vergeistigt, er ist ein Weiser, der stets maßzuhalten weiß und weder bei sich noch bei anderen Exzesse duldet. Gastrosophie setzt Kultur, Taktgefühl und Menschlichkeit voraus, Eigenschaften, die erst in einem reiferen Lebensalter erworben werden können. Man findet daher unter jüngeren Menschen nur selten Gastronomen, Gastrosophen aber niemals.

Der Begriff Gastrosophie wurde erstmals von Eugen Baron Vaerst in seinem zweibändigen Werk „Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel" geprägt. Vaerst war ein wohlhabender, geistreicher Mann, der mit der Aristokratie, Hautefinance, Dichtern und Schriftstellern verkehrte und es verstand, sehr feine und elegante Diners zu geben. Die „Gastrosophie", sein letztes, witzigstes und reifstes Werk, wurde zum größten Teil im Krankenbett geschrieben und ist ein Vermächtnis an alle Gastrosophen der Welt.

IL TRINCIANTE
oder
DER VOLLKOMMENE GENTLEMAN BEI TISCH

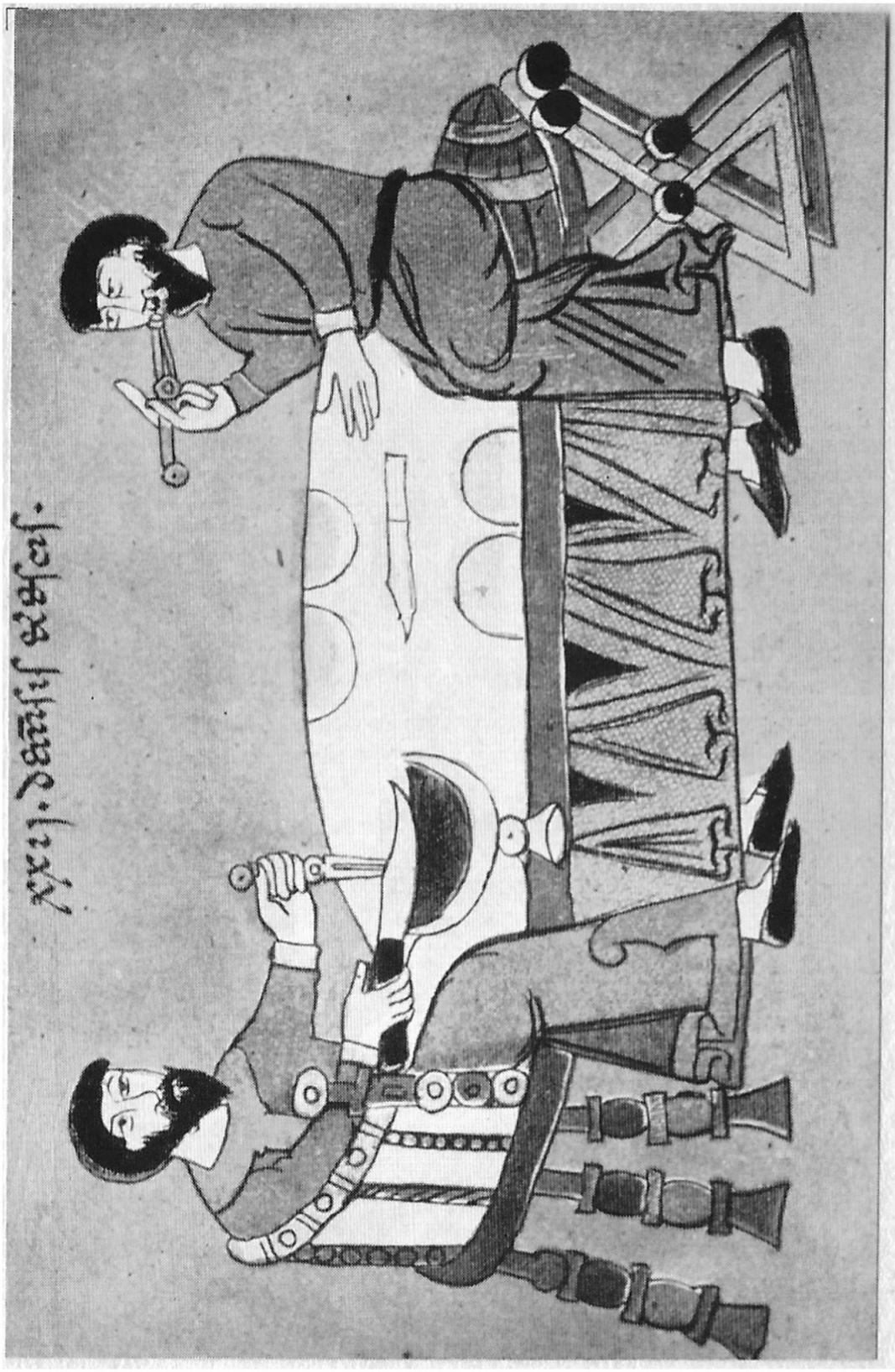
Zu jenen Kunstfertigkeiten, die früher hoch geschätzt wurden, heute jedoch immer mehr in Vergessenheit zu geraten drohen, gehört die edle Kunst des Tranchierens. Im Altertum zählte das Tranchieren zu den feinen Künsten und Geschicklichkeit im Vorschneiden zu einem unerläßlichen Element vornehmer Ausbildung. Homer rühmte von Odysseus, daß er im Zerlegen des Fleisches seinesgleichen nicht fand, und die Römer hielten sich besondere Vorschneider, die sogenannten „scissores", die aus dem Tranchieren ein anmutiges Kunststück machten und es sogar verstanden, das Fleisch nach dem Takt der Flöte in zierliche Stücke zu zerlegen.

Die Erben des Römischen Reiches, Germanen und Gallier, kannten diese Tranchierkünste nicht: entweder rissen sie das Fleisch vom Braten mit den bloßen Händen, und nur wenn es zu groß oder zu zähe war, schnitt man es mit einem an der Schwertscheide befestigten kleinen dolchartigen Messer ab. Erst viel später hielten

auch sie sich Vorschneider, die ihre Kunst bei den Griechen gelernt hatten. Denn als die Kultur des Mittelalters sich wieder zu einer vornehmen Lebenshaltung erhob, galt auch die Kunst des Vorschneidens zu den unerläßlichen Übungen, die jeder Ritter neben Reiten, Fechten und Tanzen beherrschen mußte. Ein Meister dieser Kunst war, wie Chrétien de Troyes in seiner aus dem 12. Jahrhundert stammenden Geschichte des Ritters Lancelot zu erzählen weiß, König Artus, dem es gelang, den Paladinen seiner Tafelrunde einen Pfau, den Vogel der Tapferen, so geschickt zu zerlegen, daß alle fünfhundert Gäste ein ansehnliches Stück erhielten. Jeder Edelmann war damals darauf stolz, wenn er vom König aufgerufen wurde, den Braten bei Tisch zu tranchieren; zur Würde eines Vorschneiders drängten sich die vornehmsten Geschlechter. Am Hofe zu Byzanz war der Trancheur ein Hochwürdenträger, bei den fränkisch-merowingischen Königen versah der Seneschall diesen Posten, der später dann vom Truchseß abgelöst wurde, dessen Amt unter den deutschen Kaisern zu den höchsten Reichswürden, den sogenannten Erzämtern, gehörte. Sieben Vorschneider unter der Leitung eines Obervorschneiders bedienten den König von Frankreich, bis zur Revolution hatten Mitglieder der ersten Familien diesen Posten bei Hofe inne. Am berühmtesten war der Obervorschneider Ludwigs XV., der Marquis de la Chenay, der sich während des Krönungsbanketts des Herrschers im Tranchieren und Vorlegen selbst übertroffen haben soll. Louis Philippe, König der Franzosen, soll die

Kunst des Tranchierens in erstaunlichem Maße beherrscht haben. Vom Erzkanzler des ersten französischen Kaiserreiches, Régis de Cambacérès, wird behauptet, daß er nicht nur einer der größten Gastronomen seiner Zeit, sondern auch ein brillanter Trancheur gewesen sei. Damals ging in Paris das Bonmot herum: „Der Erzkanzler versteht es so großartig zu tranchieren, daß die besten Bissen stets auf seinen Teller fallen – – –!"

Im Mittelalter war bei den Großen des Landes der „Trinchierer" – in Frankreich hieß er Officier oder Ecuyer tranchant – neben dem Küchenmeister gleichberechtigt. Seine Aufgabe bestand darin, Fisch, Fleisch oder Geflügel nach strengen Regeln kunstvoll zu zerlegen und jedem einzelnen den Teller zu füllen. Das richtige Tranchieren war eine Kunst, die sorgfältig studiert werden mußte, wobei zuerst an hölzernen Modellen geübt wurde. Das Besteck eines Trancheurs enthielt fünfzehn verschiedene Instrumente, und ein vollendeter Meister konnte die Speisen, auf eine Gabel gesteckt, sogar in der Luft zerlegen. Das kunstgerechte Tranchieren eines Huhnes erforderte vierzehn und das Zerlegen eines Kalbskopfes sogar achtzehn verschiedene Ober- und Unterschnitte. Ein Künstler von Rang schuf mit geschickter Hand und scharfem Messer aus einem Apfel einen Schwan, für dessen Augen er die Kerne verwendete, oder aus einer Zitrone eine Schildkröte, die er den erstaunten Gästen schwimmend in einer Kanne Wein präsentierte. Aus einer Pomeranze zauberte er einen Krebs, und es konnte sogar vorkom-



MINIATUR AUS DEM CODEX
DES RHABANUS MAURUS
aus dem Jahre 1023
aufbewahrt im Kloster Monte Cassino.
Der links sitzende Mönch beim Tranchieren

men, daß er am Schluß der Mahlzeit den Damen Armbänder und den Herren Rosenkränze überreichte, die von ihm aus den Schalen von Zitronen oder Äpfeln hergestellt worden waren.

Das klassische Land des Vorschneidens war damals Italien. Reiche Leute aus ganz Europa reisten nach Padua, um dort das Fechten und Tranchieren zu erlernen. Hans Pückler von Groditz, der deswegen nach Italien reiste, hat hierüber ausführlich berichtet. Das berühmteste Lehrbuch der Vorschneidekunst war „Il Trinciante" des Vincenzio Cervio, das 1581 in Venedig erschien und dem Kardinal Farnese gewidmet wurde. Der älteste uns bekannte Text über das Tranchieren ist jedoch die „Arte Cisoria", die von einem Mitglied des königlichen Hauses von Aragonien, Don Henrique de Aragon, in Madrid 1425 geschrieben, erst aber 1766 gedruckt wurde. Doch bleiben wir bei „Il Trinciante". Auf sieben prächtigen Tafeln im Holzschnitt zeigt Cervio hier die Linienführung bei den verschiedenen Stücken; eine Tafel ist ausschließlich den Messern und sonstigen Geräten gewidmet, die für das Zerlegen von Fisch, Fleisch, Geflügel und Obst notwendig sind. Gegen unlautere Konkurrenz wendet sich Cervio dort, wo er schreibt: „Wem es nicht ansteht, sich Tranchiermeister zu nennen." Hier meint er: „Gleichwie es nur Fürsten ansteht, sich einen Tranchiermeister zu halten, da nicht jeder zu diesem Amt berufen ist, so dürfen auch nicht alle, die mit einem Messer zu hantieren wissen, sich Tranchiermeister nennen. Ein armer Teufel, der zur Not ein paar Schuhe

flicken kann, verdient ja auch nicht den Namen Schuster. Es scheint mir höchst unehrlich, daß so mancher Bader und anderes Gesindel sich Tranchiermeister nennen, wie ich es in Rom, Venedig, Bologna und Florenz, vor allem aber in der Lombardei in den Häusern von Edelleuten bei den alltäglichen Mahlzeiten – ja selbst bei Festessen – gefunden habe. Diese stecken sich zur Zeit der Mahlzeit eine Serviette in den Gürtel, stülpen die Ärmel hoch, als ob sie Händel beginnen wollen, um dann auf einer Gabel einen Truthahn oder ein anderes Fleischstück aufzuspießen, auf einen Holzteller zu legen und mit einem großen Messer alles zu sezieren, natürlich falsch herumschneiden, ganz unberührt von jeglicher Kenntnis. Dann legen sie das Geschnittene auf ebensoviel Platten, stellen es plump auf

Neues

Trenchier- und Plicatur-Büchlein/

Darinnen begriffen:

Wie/nach jetziger Hof-Art/ allerhand Speisen und Früchte/ künstlicher Weise zerschnitten / vorgeleget / aufgetragen / gesetzet / eingeschoben/ und wiederum abgehoben / auch wie an Keyserl. Königl. Fürstl. und Herrl. Tafeln/ das Tafel-Zeug nettiret/ frichiret/ zubereitet/ daraus allerhand Plicaturn gearbeitet und gebildet werden können.

Aufs fleissigste corrigiret / mit gantz neuen Kupffer-Stücken gezieret / und ans Tage-Liecht gebracht /

Durch

ANDREAM Kletten / Exercitiorum Magistrum.

Nürnberg /

In Verlegung Leonhard Loschge/ Buchhändlern. 1677.

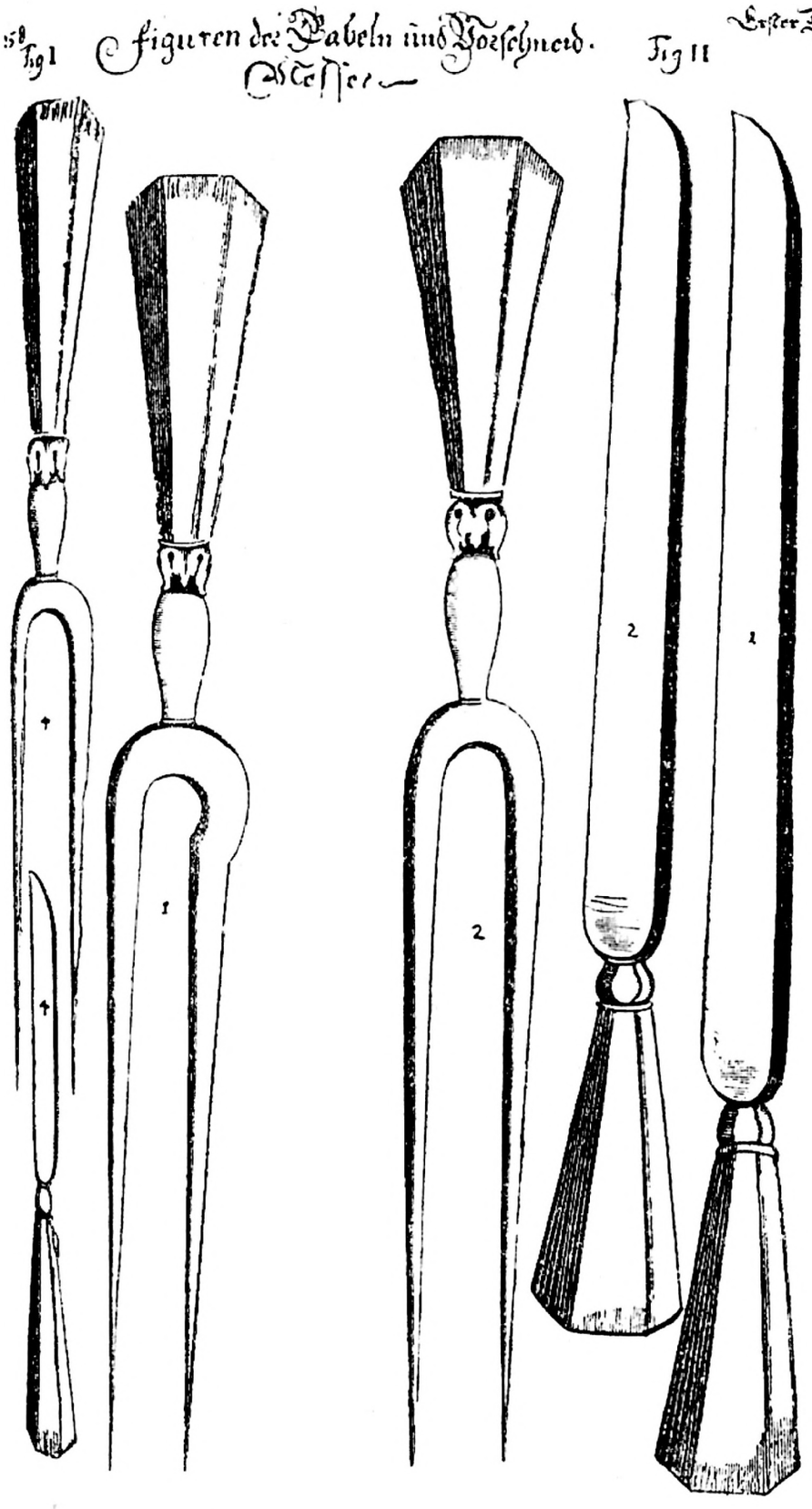
TITELBLATT EINES TRANCHIERBUCHES AUS DEM 17. JH.

die Mitte des Tisches und fangen wieder mit dem Herumschneiden an, wenn die Platten geleert sind. So gehen sie mit ihren Schneidewerkzeugen rund um den Tisch und schneiden, wo es gerade not tut. Diese Art von Zerhacken darf man wirklich nicht tranchieren nennen, und noch weniger verdienen diese Metzger den Ehrentitel Tranchiermeister."

Beliebt und verbreitet war das Buch von Giacomo Procacchio, das 1620 in deutscher Übersetzung als „Trinchir- oder Vorlegebuch" erschien und in dem zu lesen ist, wie man allerlei gebratene und gesottene Speisen, „so auf fürstliche und andere Tafeln getragen werden, nach italienischer Art anschneiden und auf der Gabel zerlegen soll". Von nun an erschienen mehrere „Trenchier-Büchlein", doch den größten Erfolg hatte wohl Andream Klettens „Trenchier- und Plicatur-Büchlein", das 1677 in Nürnberg erschien und weitaus populärer werden sollte als die erste Ausgabe, die 1660 in Jena gedruckt worden war und den Titel „Neues Trenchier-Büchlein" führte. In dem „Trenchier- und Plicatur-Büchlein" wird gezeigt, „wie nach jetziger Hof-Art allerhand Speisen und Früchte künstlicher Weise zerschnitten, vorgeleget, aufgetragen, gesetzet, eingeschoben und wiederum abgehoben, auch wie an Keyserl. Königl. Fürstl. und Herzogl. Tafeln das Tafel-Zeug nettiret, frichiret, zubereitet daraus allerhand Plicaturn gearbeitet und gebildet werden können". Das mit achtundzwanzig Tafeln geschmückte Buch ist mehrmals nachgedruckt worden und gehört heute zu den bibliophilen Kostbarkeiten.

Welch eine wichtige Rolle das Tranchieren im 19. Jahrhundert spielte, geht aus den Äußerungen zweier großer Gastronomen hervor. Grimod de la Reynière meinte, daß ein Gastgeber, der nicht vorschneiden und vorlegen kann, dem Besitzer einer vortrefflichen Bibliothek gleicht, der das Lesen nicht gelernt hat; das eine ist beinahe so schmählich wie das andere. Eugen Freiherr von Vaerst gab seiner Ansicht über die Tranchierkunst mit folgenden Worten Ausdruck: „Der Amphitryon muß nicht nur ein Meister des Tranchierens sein, sondern auch genau erwägen, welchen Gästen gewisse Stücke per préférence zukommen; denn offenbar ist es wünschenswert, daß er gewisse Speisen selbst vorlegt und herumreichen läßt, insbesondere den Fisch."

In Großbritannien trifft man den Trancheur, dort Carver auch Carving Man genannt, immer noch in jeder echt englischen Gaststätte an; bei öffentlichen Festessen wird mit Argusaugen darüber gewacht, daß die mächtigen Rinderrücken nicht nur vorschriftsmäßig gebraten, sondern auch tranchiert werden. Kein gebildeter Engländer wird es sich nehmen lassen, den Braten bei Tisch selbst zu zerlegen. Welch eine wichtige Person ein geschickter Vorschneider ist, davon schwärmte ein englischer Schriftsteller im vorigen Jahrhundert. „Das Vorschneiden", so schrieb er, „gehört zu den feinen Künsten und ist für den vollendeten Gentleman ebenso wichtig wie das Reiten. Beachtet nur die Qualen und Unannehmlichkeiten, welche ein schlechter Vorschneider seinen Mitmenschen bereitet: wie er blind-



KUPFERSTICH AUS DEM JAHRE 1701

lings hin und her fährt, wie er weder Keule noch Flügel noch Brust richtig abzutrennen vermag und nur lauter zackige Stücke auf die Teller bringt; wie er das Hauptgericht eines Diners zerstört und der Schrecken der Gastgeber und der Gäste ist. Dabei blickt er um

sich voller Selbstgefälligkeit, als spiele er die beste Rolle in der Gesellschaft. Ein anderer weiß vielleicht besser Bescheid, allein er ist zu schüchtern und ängstlich, wenn er die Augen der anderen auf sich gerichtet sieht, und hat förmliches Lampenfieber; seine Hand begeht Versehen über Versehen, und jeder neue Fehler macht ihn noch verlegener, so daß sein Messer gleichfalls das schöne Meisterwerk der Kochkunst zerstört. Man denke sich dagegen einen geübten, vollendeten Vorschneider. Er erscheint als der angenehmste unter den Gästen, und wenn man ihm zusieht, drängt sich der Gedanke auf, er müsse ein klarer Geist, ein gerechter und unparteiischer Charakter sein, sonst könnte er die vorliegende Speise nicht so richtig und gleichmäßig verteilen. Mit welcher Grazie führt er Messer und Gabel! Dabei folgt er der Unterhaltung, wirft ein zündendes Witzwort hin, während er einen Flügel abschneidet, und scherzt mit Euch, indem er die Keulen ablöst. Er weiß genau, wie viele Schnitten ein Hasenrücken hergibt, und wenn seine Arbeit getan ist, legt er gleichmütig das Messer auf die Schüssel, als ahne er gar nicht, welch ein Wohltäter er für die Gesellschaft gewesen ist."

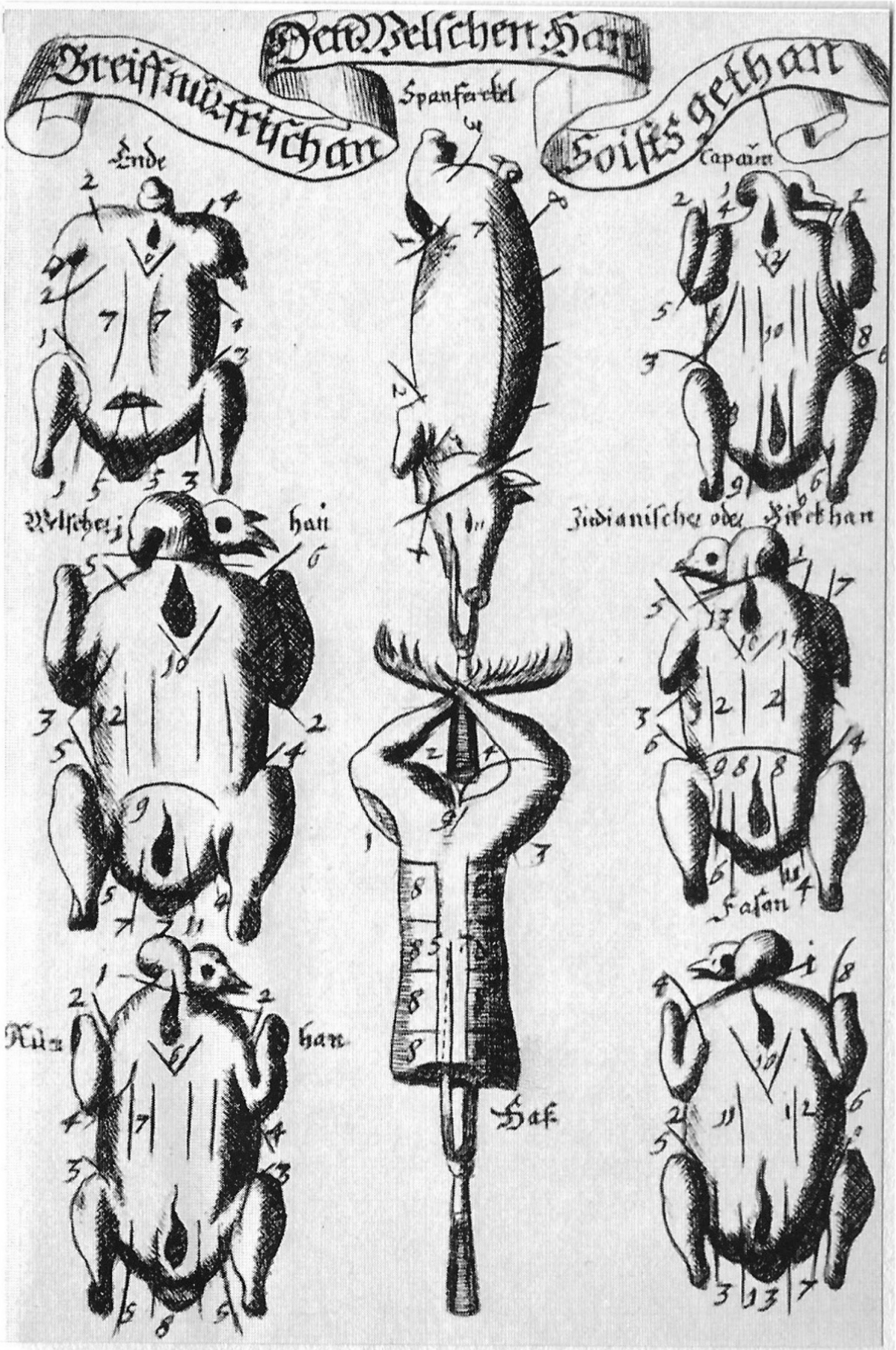
Zu welch amüsanten Zwischenfällen es beim Tranchieren kommen kann, beweist folgende Anekdote: Bei einer kleinen Gesellschaft im Hause der Frau von B... war auch der berühmte Chirurg Prof. C... geladen. Als Hauptgang wurde eine prächtige gebratene Poularde serviert, die, den Gepflogenheiten des Hauses entsprechend, am Tisch zerlegt werden sollte. Sich

an den berühmten Chirurgen wendend, meinte die Dame des Hauses: „Herr Professor, ich glaube, es gibt niemanden hier, der in der Lage wäre, die Poularde mit der gleichen Virtuosität zu zerlegen, wie Sie es können. Würden Sie sich dieser Aufgabe widmen?“

„Aber mit dem größten Vergnügen“, meinte der Chirurg und griff zum Besteck.

Der Professor erledigte seine Aufgabe mit der größten Meisterschaft und, sei es, daß er in die Arbeit vertieft war oder daß er einen seiner bekannten Witze machen wollte, mit einem Male zog er aus seiner Tasche ein Päckchen Watte heraus, und mit Hilfe der Gabel fing er an, die Schnittflächen des Geflügels abzutupfen, als ob er in der Klinik einen Patienten behandele. Und dann hörten die erstaunten Gäste, wie er mit ernster Stimme die Worte fallen ließ:

„Acht Tage vollkommene Ruhe, strenge Diät und Auswaschen der Wunden – dann übernehme ich die Verantwortung für eine baldige Heilung!“



ANWEISUNG ZUM TRANCHIEREN VON WILD UND GEFLÜGEL

aus dem Haus-, Feld-, Arznei-, Kochkunst- und Wunderbuch 1682

GASTRONOMIE UND KUNST

Durch die Vermassung des heutigen Lebens ist der Sinn für viele Werte verlorengegangen. Man möchte es nicht mehr wahrhaben, daß Kochen eine Kunst ist und zum Bereiten eines wahrhaft erlesenen Gerichtes schöpferische Kraft gehört. Dabei sind Gastronomie und Kunst keineswegs gegensätzliche Begriffe, beiden ist es zu eigen, daß ein Meisterwerk nur in der Harmonie entstehen kann. Genau wie der Maler oder Bildhauer bekommt der Koch Rohmaterial in die Hand, das er nach bestimmten Regeln formen muß. Man könnte dieses Material recht wohl mit der Farbenskala des Malers oder dem Marmor des Bildhauers vergleichen. Auch in der Kochkunst muß man maßhalten können, will man ein Meisterwerk vollbringen. Nur ein geringes Übermaß an Gewürz oder eine unpassende Garnitur genügt vollauf, um ein sonst herrliches Gericht zu verderben.

Das wirklich künstlerisch geschaffene Mahl war stets das Ergebnis männlicher Schöpfung. So mancher später berühmt gewordene Künstler hat sein erstes Kunstwerk in der Küche vollbracht. Erinnern wir uns nur daran, daß Canova ursprünglich Küchenjunge war und

sein erstes Werk, ein aus Butter modellierter Löwe, den er für ein Festmahl des Nobile Falieri anfertigte, seinen Herrn bewog, ihn als Bildhauer ausbilden zu lassen. Claude Gellée, besser bekannt als Claude Lorrain, dessen Landschaften uns heute noch entzükken, mußte sich mühsam als Konditorgehilfe durchs Leben schlagen, ehe er sich als Maler durchsetzen konnte. Daß er während seiner Konditorzeit als erster den Blätterteig schuf, zeugt von seiner schöpferischen Kraft.

Kochbegabte Sklaven waren bereits im Altertum hoch begehrt, doch erst zur Zeit der Renaissance wurde das Kochen eine Kunst, die sich stetig weiterentwickelte, um zu Carêmes Zeiten den höchsten Gipfelpunkt zu erreichen. Dieser große Kochkünstler schrieb in einem Abschnitt seines Werkes „Le pâtissier pittoresque" über die „architektonische Küche": „Es gibt fünf Hauptkünste: die Dichtkunst, die Malerei, die Bildhauerei, die Musik und die Architektur, deren Hauptzweig die Konditorei ist." Das mag überheblich klingen, man sollte jedoch nicht übersehen, daß zu Carêmes Zeit große kunstvolle Aufbauten die Tafel schmückten, zu deren Herstellung ein ausgesprochenes Kunstgefühl gehörte. Carême, der aus ärmlichsten Verhältnissen stammte, verbrachte in seiner Jugend jede freie Minute in den Museen, um zu zeichnen, damit er Vorbilder für seine später so berühmten Tafelaufsätze hatte. Henrion de Pensey – ein Zeitgenosse Brillat-Savarins – ging in seinen Anschauungen über die Kochkunst sogar so weit, daß er in einer öffentlichen Sit-

SPEISEKARTENENTWURF
Lithographie von Toulouse-Lautrec, 1898

zung der Académie française erklärte: „Die Erfindung eines neuen Gerichtes beglückt die Menschheit mehr als die Entdeckung eines neuen Gestirns. Ich werde weder die Künste noch die Wissenschaften für ausreichend vertreten, noch als hinreichend geehrt betrachten, ehe ich nicht einen Koch in der Académie erblicke."
Carême hat die „architektonische Küche" mit einer Virtuosität beherrscht wie keiner seiner Vorgänger. Er schuf damit einen Stil, der die Gastronomie bis Anfang des 20. Jahrhunderts beeinflußte. Heute wissen wir jedoch schon seit langem, daß wahre Koch„kunst" nicht darin bestehen kann, den Maler, Bildhauer oder Architekten nachzuahmen, sondern daß sie sich aus

dem so andersartigen Material nach eigenen, ganz bestimmten Gesetzen entwickeln muß.
Die Gastronomie hat die Kunst seit jeher befruchtet, und erlauchte Geister haben sich nicht gescheut, das Menschheitsverbindende der heiteren Muse Gasterea in Worten, Tönen und Farben zu gestalten. In den ägyptischen Gruftkammern sind zahlreiche Essensszenen abgebildet, und die Töpfereien der Antike dienten hauptsächlich für den Gebrauch bei Tisch. Benvenuto Cellini schuf das berühmte goldene Salzfaß der Venus und des Neptun für die Tafel König Franz' I. von Frankreich, und bei dem Kunsttöpfer Palissy angefangen, haben es große Künstler nicht für unter ihrer Würde gehalten, edle Keramiken zu schaffen und mit Motiven zu versehen, die den künftigen Inhalt verherrlichen oder den Wunsch nach einem dem Äußeren entsprechenden Inhalt hervorrufen. Dichter wie Pierre de Ronsard haben die Gastronomie in Versen verherrlicht, und berühmte Musiker haben sich nicht darauf beschränkt, eine musikalische Kulisse für ein Festmahl abzugeben, sondern sie übertrugen – wie Rossini – den Wunsch nach gewissen Gerichten in Töne oder verwendeten einen bestimmten Rhythmus, um ein Gericht darzustellen, wie es Darius Milhaud versuchte. Die kostbaren Trinkgeräte aus gehämmertem Silber oder aus Kristall, die Bestecke aus Gold mit farbig emaillierten Ornamenten und Edelsteinen besetzt, die herrlichen handgewebten und bestickten Tischdecken und viele andere prächtige Kunstwerke von der Antike bis zur Neuzeit beweisen immer

wieder von neuem, wie innnig die Verbindung zwischen Gastronomie und Kunst ist. Wer aber noch weitere Beweise benötigt, dem sei geraten, die Literatur aller Länder, Völker und Zeiten zu studieren.

Wenn es nun Aufgabe der Gastronomie ist, uns den Reichtum der Natur in einer allen unseren Sinnen angenehmen und ansprechenden Form darzubieten, so haben es seit jeher zahllose Künstler als ihre Sendung betrachtet, diesem Reichtum eine unserem Intellekt entsprechende Gestalt zu geben. Am sinnfälligsten läßt sich das bei den frühen flämischen Malern erkennen. Die Bilder der niederländischen Gastereien entsprachen dem Reichtum dieses gesegneten Landes, sie sind von wahrhaft rubensscher Fülle und Kraft. Ihre Ehrlichkeit ist verblüffend, man scheute sich nicht, die Dinge so zu zeigen, wie sie sind. Denn damals war man noch nicht von einem zimperlichen Ästhetizismus angekränkelt. Viele niederländische Maler haben Wirtshausszenen, bürgerliche und adlige Schmausereien zu den bevorzugten Motiven für ihre Bilder gewählt. Pieter Brueghels „Schlaraffenland" und seine herrliche, urwüchsige „Bauernhochzeit" legen hierfür Zeugnis ab. Jordaens dagegen führt uns mit Vorliebe in das Eßzimmer der mit irdischen Gütern gesegneten Bürger; seine Schmausereien sind von köstlicher Eindeutigkeit. Antonisz Uytewaals „Küchenbild" beweist nicht weniger als Pieter Aertsens „Fleischbude" die Üppigkeit des damaligen niederländischen Lebens, alles drehte sich um das Essen.

Diese Essen waren von Format: sie waren derb, deftig gewürzt und in ihrer Reichhaltigkeit kaum zu übertreffen. Genauso wie in der Malerei, fanden sie auch in der flämischen Literatur ihren entsprechenden Ausdruck. In de Costers bekanntem „Thyl Ulenspiegel" ist es bezeichnend, wie die zwölf Blinden auf die Frage des Wirtes, was er ihnen zu essen bringen soll, durch-

EINE DER SPEISEKARTEN, DIE TOULOUSE-LAUTREC FÜR SEINE FREUNDE ZEICHNETE

einander antworten: „Erbsen mit Speck, Geschmortes von Rind, Kalb, Hammel und Huhn. Sind denn die Würste für die Hunde gemacht? Wer hat beim Vorbeigehen Blut- und Weißwürste gewittert, ohne sie am Kragen zu nehmen? Wo sind die Pfannkuchen mit Anderlechter Butter? Sie zischen im Ofen, saftig und groß, und erzeugen Durst, Kannen herunterzugießen.“ Und so geht es weiter, bis der Wirt auf diese wild durcheinandertönenden Wünsche einen Eierkuchen von sechzig Eiern mit fünfzig Würsten verziert und dazu noch eine riesige Flasche Schnaps vorschlägt. „Bei diesen Worten“, so heißt es weiter, „lief den Blinden das Wasser im Munde zusammen.“

Wer denkt hier beim Lesen nicht an Rabelais' „Pantagruel“ oder, um einen modernen Dichter zu nennen, an Norbert Jacques und seine „Limburger Flöte“, wo während des Freßduells in der „Becasse“ zwischen Paul Nocké und seinem Doppelgänger ein ganzer Delikatessenladen voller Vorspeisen, getrüffelten Froschkeulen, Seezungenfilets, gefüllten Rebhühnern, Artischockenböden, Käse und vieles andere mehr in die abgrundtiefen Mägen der beiden friedlichen Duellanten verschwindet.

Marcel Proust, der so viele gastronomische Motive in dichterischen Worten zu gestalten wußte, zaubert uns in der „Herzogin von Guermantes“ ein Stilleben hervor, das auch der Palette eines Malers hätte entspringen können. „An anderen Abenden“, so schreibt er, „brachte der Koch nur die besondere Herkunft der Gerichte zur Geltung: er bot sie in ihrem natürlichen

Rahmen, wie ein Kunstwerk, dar. Ein Fisch, in polnischer Brühe gekocht, kam auf einer langen irdenen Platte, hob sich von einer Streu bläulicher Gräser ab, unversehrt, aber davon, daß er eben ins kochende Wasser geworfen war, noch unverbogen. Rings vom Schalwerk kleiner Trabantentiere, Taschenkrebsen, Muscheln und Krabben umgeben, erschien er wie auf einer Keramik von Bernhard Palissy."

Colette dagegen läßt uns den Duft der frischen Pilze, die aus der Erde sprießen, oder den Geruch der mit Knoblauch und Safran gewürzten Bouillabaisse förmlich riechen, und bei ihrer Schilderung von der Säure der Zitrone zieht sich bei uns das Wasser im Munde zusammen.

Doch immer finden wir dort, wo das geschriebene Wort zu schwach erscheint, eine Ergänzung in der Kunst des Malers, des Graphikers oder des Bildhauers. Die Tafel ist Gegenstand der schönsten Gemälde der Welt. Nichts hebt besser das Verbindende einer gemeinsam genossenen Mahlzeit hervor als Leonardo da Vincis „Abendmahl". Es bildet gewissermaßen den Auftakt zu einer Reihe, die über die bürgerlichen Schmäuse von Frans Hals, wie dem „Festmahl der Offiziere", und Daniel Hofers „Ländlichem Fest" zu Franz Frankens „König Midas bei Tisch" führt, wo wir aus der Atmosphäre des Bürgerlichen in den Bereich des Hofes geführt werden. Hier ist natürlich alles viel vornehmer und reicher als bei den bürgerlichen Festen, dafür aber auch desto steifer. Unzählig sind die Interieurs von Speisezimmern und Küchen, Wirtshausszenen und

gastronomischen Stilleben, ganz zu schweigen von den Stichen dörflicher Feste und Fürstentafeln, den Mosaiken, Wandteppichen und so weiter, auf denen Tafel und Gelage verewigt werden. Wo sollte ein Kunsthistoriker bei einer solchen Fülle anfangen? Etwa bei dem Stilleben, das auf der Gruftkammer des Nakht in Thebes abgebildet ist, dem Gelage auf der Rückwand der Tomba dei Leopardi oder dem schönen Mosaik in San Marco zu Venedig „Das Mahl des Herodes"? Wen müßte man da alles aufzählen, angefangen bei Rembrandt und Tintoretto über Watteau, Monet, Manet und Menzel bis zu Dürer, Amman, Hogarth, Daumier, Chodowiecki, Moreau und Doré, um nur einige zu nennen, die in ihren Werken immer wieder von neuem für die unvergänglichen Freuden der Tafel Zeugnis abgelegt haben.

Doch auch die Kleinkunst ist nie vernachlässigt worden, und es ist bemerkenswert, daß sich gerade große Künstler nicht scheuten, die Vorlagen für Speisekarten zu entwerfen. Menzel schuf eine wundervolle Karte für den Meininger Hof, und Theodor Hosemann, der sich als ein besonders aufmerksamer Beobachter Berliner Eßgepflogenheiten erwiesen hatte, entwarf eine ganze Reihe der reizvollsten Menüs, darunter mehrere für die Hoftafeln des Prinzen Albrecht von Preußen. Winterhalter zeichnete eine Karte für ein Staatsbankett Napoleons III., und Toulouse-Lautrec skizzierte nicht nur das Pariser Nachtleben, sondern schuf zahlreiche Einladungskarten und Menüs für kleine intime Soupers. Bei dem Festessen zu Ehren des acht-

DIE GEMÜSEHEXE

nach einer Radierung von Prof. B. Héroux

zigsten Geburtstages des Berliner Malers Max Liebermann huldigte ihm sein großer Kollege Max Slevogt mit einem besonders sinnvollen Menü-Entwurf.
J. E. Bayard erzählt in seinem Buch „Montmartre, hier et aujourd'hui", daß Frédéric Gérard, der von 1903 bis 1925 Besitzer des bekannten Cabaret du Lapin Agile auf dem Montmartre war, eine Art Tagebuch führte. In diesem kostbaren Buch befinden sich nicht allein Widmungen und Aufzeichnungen der Gäste, die dort verkehrten, sondern auch zahlreiche Illustrationen, darunter Speisekarten, die von Picasso, Steinlen, Wilette, Depuquit und andere namhaften Künstlern gezeichnet worden sind.
Ein sehr repräsentativer Vertreter der gastronomischen Graphik der Neuzeit war auch Professor B. Héroux, der Schöpfer der großen Radierfolge „Vae Solis". Dieser vielseitige Künstler, der gerne kleine intime Feste im Hause veranstaltete, schuf für solche Gelegenheiten nicht nur die Speisekarten, sondern auch kleine lustige gastronomische Kunstblätter, die so recht die engen Beziehungen zwischen Gastronomie und Kunst dokumentieren.
Die Auswirkungen von Küche und Tafel beeinflussen das ganze Leben. Man darf ohne Überheblichkeit die Gastronomie als eine der schönsten Blüten am Baume der Kultur bezeichnen. In einem mit vollendeter Meisterschaft bereiteten Gericht kann ebensoviel Geschmack liegen wie in den Bildern eines Monet oder Liebermann, in einem Sonett von Goethe oder Rilke oder in dem einfachen Weiß chinesischen Porzellans.

GIGANTISCHE FESTSCHMÄUSE

Riesige Festschmäuse hat es schon immer gegeben. Die assyrischen und persischen Potentaten der Antike beschäftigten ganze Heere von Oberköchen, Köchen und Mundschenken, die nicht allein für die Hoftafel, sondern auch für die vielen Gäste und Abordnungen aus anderen Ländern zu sorgen hatten. Am persischen Hofe sollen täglich mehr als tausend Stück Vieh und Geflügel geschlachtet worden sein. Hiervon kam allerdings nur ein Teil auf die königliche Tafel, der Rest diente zur Beköstigung der über tausend Mann Palastgarden.
Im Mittelalter waren es in erster Linie die Hochzeiten der Fürsten, des Adels und der Geschlechter, welche die Gelegenheit boten, glänzende Feste zu feiern. Man kann sich heute kaum mehr einen Begriff davon machen, welche ungeheuren Mengen an Lebensmitteln bei solchen Festen aufgetischt wurden. John Stow berichtet in seinem „Survay of London", daß der Bruder des Königs, Richard von Cornwall, anläßlich seiner Hochzeit mit Cincia, Tochter der Gräfin der Provence, im Jahre 1243 ein Bankett gab, das alles Bisherige in den Schatten gestellt haben soll. In der großen Halle der Whitehall waren so viele Fürsten und Edelleute

versammelt, daß nicht weniger als dreißigtausend Schüsseln mit Fleisch zu ihrer Bewirtung erforderlich waren. Bei der Hochzeit König Bélas IV. von Ungarn mit der Tochter des Markgrafen von Brandenburg Anno 1246 nahmen mehr als tausend Gäste teil. Es gab so viel zu essen und zu trinken, daß der ausgeschenkte Wein allein genügt hätte, um den normalen Bedarf Ungarns für eine ganze Woche zu decken. Nicht weniger üppig ging es bei der Vermählung des Herzogs Georg von Landshut mit einer polnischen Gräfin zu. Während der acht Tage dauernden Feier verzehrten die zweitausend Gäste dreihundert Ochsen, fünfundsiebzig Wildschweine, zweiundsechzigtausend Hühner, fünfhundert Gänse und fünfundsiebzigtausend Krebse. Das alles wurde mit hundertfünfundsiebzig Fässern Landshuter und zweihundertsiebzig Fässern italienischem Wein heruntergespült. Die Kosten beliefen sich auf siebzigtausendsiebenhundertsechzig Dukaten.

Im Jahre 1255 veranstaltete der Königliche Rat John Mansel ein Bankett zu Ehren der Königlichen Majestäten in London. An diesem Fest nahmen neben dem Königspaar, dem Thronfolger und dem Bischof von London so viele Grafen, Edelleute und Bürger teil, daß Mansels Haus in Totehill nicht ausreichte, um alle zu beherbergen, und noch Zelte aufgebaut werden mußten. Die siebenhundert Schüsseln, die zum ersten Gang gereicht wurden, erwiesen sich als ungenügend, so daß der Gastgeber in arge Verlegenheit geriet. Bei den großen Weihnachtsfesten, die Richard II. von England alljährlich in der Whitehall feierte, schlachtete

man sechsundzwanzig bis achtundzwanzig Ochsen, dreihundert Schafe und unzähliges Geflügel.
Anfang des 15. Jahrhunderts bürgerte sich die Sitte ein, die Speisen von Knappen zu Roß in den Speisesaal hereinbringen zu lassen. Das war natürlich nur in den riesigen Festsälen der Fürstenhöfe möglich und soll auch so unbequem gewesen sein, daß diese Sitte nicht von langer Dauer war. Man will sie zum ersten Male bei der Hochzeit Karls des Kühnen von Burgund mit Margarete von England 1468 beobachtet haben. Diese Hochzeit, die an Pracht alle Festlichkeiten dieser prunkliebenden Zeit übertraf, wurde durch Trompetenschall von zwanzig reichgekleideten Herolden eingeleitet, und zweihundert Bediente waren zum Auftragen der Speisen notwendig. Alle Tafelgeräte waren schwer mit Edelsteinen und Perlen besetzt, das Konfekt wurde in goldenen Schüsseln aufgetragen. Der Hochzeitsschmaus erforderte täglich sechzehn Ochsen, zehn Schweine, je zweihundert Hammel und Lämmer, fünfzig Pfund Ochsenmark, dreihundert Pfund Speck, hundert Hasen, achthundert Kaninchen, zweihundert Fasanen, achthundert Rebhühner, zweihundert Wasservögel, vierhundert Tauben, fünfhundert Kapaune, zweihundert Schwäne, hundert Pfauen, vierhundert Hühner und tausend Hähnchen. Mit solchen eindrucksvollen Zahlen kann heute selbst das größte Hotel nicht konkurrieren.
Bei der Vorliebe unserer Vorfahren für Pracht und Schauspiele darf man sich nicht wundern, daß neben eßbaren Gerichten auch die sogenannten Schauessen

eine beträchtliche Rolle spielten. Zuweilen wurden sogar mehr Schauessen aufgesetzt, als wirkliche Speisen auf die Tafel kamen. Fontänen spritzten wohlriechendes Wasser, Zitronen- und Orangenbäume zierten die Tafel, die mitunter von einem bis zum anderen Ende in einen blühenden Garten verwandelt wurde. Neben den vergoldeten Pfauen, Schwänen und den vielerlei Pasteten, die in Form von Rehen, Hasen, Spanferkeln oder Delphinen gebacken wurden, liebte man auch die „belebten Schauessen", bei denen Pasteten aufgesetzt wurden, denen ein Zwerg oder leichtbekleidete junge Mädchen beim Anschnitt entsprangen. Die Art, wie ein solches Festbankett mit den Vorschneidern, Mundschenken, Truchsessen, Pagen und Zeremonienmeistern in Szene gesetzt wurde, war beinahe eine Theatervorstellung.

Nach einer alten Chronik aus dem Jahre 1433 war die Tafel des Grafen von Anjou, Königs von Sizilien, anläßlich eines Bankettes mit einem Pastetenaufbau von märchenhafter Pracht geschmückt. In der Mitte stand ein silberner Turm, der ein Vogelhaus darstellte, in dem vielerlei Vögel aus Pastetenteig mit vergoldeten Schnäbeln und Klauen saßen. An den Ecken standen große Aufbauten und Pyramiden, die als Untersatz für ganze gebratene und vergoldete Eber, Rehe, Pfauen und Schwäne dienten. Vulpius berichtet von einem Schauessen, „daß im Jahre 1726 Ihro Chur-Fürstl. Durchlauchtigkeit zu Pfalz am 5. Martii, als am großen Carneval, eine sehr manifique Tafel gehalten. An dieser hundertzwanzig Personen von distinctio mit vier-

hundert Speisen auf das delicateste tractiret, wobei das merkwürdige gewesen, unter anderen ein förmlich Castel mit seinen Vorder- und Hinter-Roundellen oder Thürmen, aus welchen Canonen und Raqueten abgefeuert, die letzteren auch bis zur oberen Decke des großen Saales aufsteigend, aufgetrieben worden, praesentieret. Alles mit unbeschreiblicher Freude und Vergnügen der hohen Gäste. Es soll diese splendite Tafel über zehntausend Gulden gekostet haben."

Den Fürsten und dem Adel standen das reiche Bürgertum und die Großbauern in nichts nach. Fünfhundert Gäste waren keine Seltenheit, und es wurde dermaßen gepraßt, daß die Behörden drakonische Gesetze erlassen mußten, um diesem Unfug zu steuern. Bei Brautgelagen der Bürger von Braunschweig durften höchstens vierzig Gäste geladen werden, Wernigerode gestattete schon hundertzwanzig, und in Goslar richtete sich die Anzahl nach der Mitgift; für je zwei Mark Mitgift durfte hier eine Schüssel für zwei bis vier Personen gegeben werden. Überall bog sich die Tafel unter dem Gewicht der Speisen: Fleisch, Wild, Fisch, Käse und Kuchen gab es in Überfülle. Noch üppiger als die Speisen waren aber die Frauen, die, je länger die Schmausereien andauerten, um so weniger mit ihren Reizen geizten und den Appetit der Männer in bedenklicher Weise erregten. Von der Kanzel aus wurde zwar dagegen gewettert und festgestellt, daß viele Hochzeiten „grob, unflätig und verschlampt pflegen zu seyn mit Worten und Gepärden, daß unter den Jungfrauen ihre vil selbst unhypsch genugsam seyn und mit Worten und Scherzen

es weit treiben, bisweilen auch an anderen Ort, will nit sagen wo", doch das änderte an den derben Sitten nicht viel. Bei diesen Hochzeiten war es oft üblich, für alle Bewohner tagelang Freiessen auf dem Marktplatz abzugeben. Vor dem Hochzeitshaus stellte man Fässer mit Wein auf, von dem sich jeder nach Belieben bedienen konnte. Das führte oft zu Unzuträglichkeiten, und da Trunkenheit und Schlägereien überhand nahmen, erließen viele Behörden ein Verbot gegen die Abgabe von Freiwein. Das Trinken wurde noch stärker als das Essen übertrieben. Die Trunkenheit nahm bei allen Ständen zu, und alle Gesetze dagegen schienen nicht viel genützt zu haben. Franz I. von Frankreich, obwohl selbst ein gewaltiger Trinker, in dem man das Urbild von Rabelais' „Pantagruel" erblickt haben will, sah sich gezwungen, rigoros gegen die Trunkenheit vorzugehen. Ein Betrunkener, der auf der Straße angetroffen wurde, mußte beim ersten Male ins Gefängnis, beim zweiten Male wurde er ausgepeitscht, und wen man ein drittes Mal betrunken antraf, dem wurden die Ohren abgeschnitten. Doch ungeachtet der Maßnahmen, die in allen Ländern gegen die Trunkenheit getroffen wurden, nahm sie nicht merklich ab, und nach wie vor galt wackeres Zechen als eine Tugend. In der Mark Brandenburg trank man vor der Hochzeit einige Töpfe „Jungfernwein" und am Morgen darauf mehrere Töpfe „Frauenwein", wenn Freunde das junge Paar zu begrüßen kamen. Eine Berliner Patriziertochter brachte im Jahre 1627 außer zwölftausend Talern, Butter, Speck, Eiern und so weiter noch vier Tonnen

Bernauer Bier mit in die Ehe, woraus man schließen kann, welche Bedeutung den gegorenen Getränken beigemessen wurde.

Wie es bei einer Bürgerhochzeit aussah, ist einer alten Berliner Chronik zu entnehmen. Im Jahre 1591 gab ein reicher Berliner Bürger anläßlich der Hochzeit seiner Tochter ein Fest, an dem siebenhundert Personen teilnahmen. Der dortigen Sitte gemäß saßen die Geschlechter voneinander getrennt. Es wurde an langen Tafeln gesessen, deren Mitte riesige Käse schmückten. Die Mahlzeit fing mit einer stark mit Pfeffer und Ingwer gewürzten Biersuppe an. Danach folgten ein mit Safran gefärbter Hirsebrei mit Würsten, Hammelköpfe mit Grünkohl, mit Safran gefärbtes Kalbfleisch, Rehbraten mit Knoblauch und Zwiebeln, ein Wildschweinsbraten und Thorner Pfefferkuchen. Die zweite Tracht bestand aus Schinken und Brot, noch einmal dem so beliebten Hirsebrei, dazu Brot mit Kümmel und Fenchel, Fische auf ungarische Art gesotten, vielerlei Wildbret in Teig gebacken und Mandelmus in mehreren Farben. Für Gemüse hatte man nur wenig übrig, dafür wurde aber ein desto reichlicherer „Umtrunk" gehalten. Er bestand aus Hypocras – einem gewürzten Wein –, Bernauer, Kapnitzer, Gardelegener und Zerbster Bier.

Der bürgerliche Tafelaufwand scheint überall gleich groß gewesen zu sein. Schon im Jahre 1493, als ein reicher Augsburger Bäcker die Hochzeit seiner Tochter mit einem Weinhändler ausrichtete, saßen an sechzig Tischen je zwölf Männer, Junggesellen, Frauen und

Jungfrauen, darunter Ratsherren und andere Standespersonen. Um seine Gäste bewirten zu können, hatte der Bäcker zwanzig Ochsen, vierzig Zicklein, fünfhundert Stück Federvieh, dreißig Hirsche, fünfzehn Auerhähne, achtundvierzig gemästete Kälber, neunhundert Würste, fünfundneunzig Schweine, fünfundzwanzig Pfauen, eintausendundsechs Gänse und fünfzehntausend Hechte, Barben, Forellen und Krebse ankaufen lassen. Leider ist nicht angegeben worden, was bei dieser Hochzeit getrunken wurde, denn die Trunksucht war immer noch bei allen Ständen groß und alles Eifern der Moralisten gegen Schlemmerei und Völlerei scheint kaum was genutzt zu haben.

Der Rat der Stadt Venedig erließ in einer Sitzung vom 25. Januar 1525 eine Verordnung zum Einschränken des Luxus, in der bestimmt wurde: „Wir verordnen, daß in der Zeit zwischen der Verlobung und der Heirat der Bräutigam zu nicht mehr als sechs kleinen Essen eingeladen werden darf, an dem nicht mehr als zwanzig Gäste teilnehmen sollen; außerdem an einem großen Festessen für fünfzig und einem zweiten für achtzig Gäste, nur für nahe männliche und weibliche Verwandte. Der Bräutigam selbst darf zwei Essen veranstalten, eines für fünfzig und das andere für achtzig Personen. Dabei ist es verboten, Rebhühner, Fasanen, Pfaue, Tauben und Haselhühner zu servieren, auch nicht mehr als drei Gänge auf einmal. Es dürfen keine Decken auf die Tische gelegt werden, zum Auftragen sind nur Silberschüsseln zu verwenden.

Verboten sind: Mandeltorten, Pistazienkuchen, Hüh-

James Gillray:

DAS MAHL DER REICHEN

1795

nerbrust, slowakische Pilze, Marzipan, Blätterteig, kandierte Früchte und Konfitüre, welcher Art sie auch sein mögen, bei Strafe von fünfzig Dukaten für die Hersteller und fünfundzwanzig Dukaten für die Vertreiber. Alle diese Dinge sind unter obengenannter Strafe bei Hochzeitmählern, öffentlichen Festen, Niederkunft der Frau, Taufen, Einladungen und Familienessen verboten.

Die Diener und Köche, die für diese Mähler zu sorgen haben, sind bei Strafe von zehn Dukaten und vier Monaten Gefängnis verpflichtet, aufs Amt zu kommen und anzugeben, wann, bei wem und wo die besagten Speisen bereitet werden sollen, damit der Senat die Stadtknechte hinschicken kann, um festzustellen, ob das Verbot übertreten wurde." Diese Verbote galten jedoch allem Anschein nach nur für bürgerliche Festlichkeiten; Standesherren waren davon ausgenommen. Erst im 18. und 19. Jahrhundert fangen die Feste an bescheidener zu werden, obgleich immer noch viel gegessen wird. Im Mittelpunkt aller ländlichen Feste in England steht der ganze, am Spieß gebratene Ochse. Während das Feuer lustig prasselt und kräftige Männerarme den Bratspieß drehen, herrscht ein ständiges Kommen und Gehen, bis der Braten gar ist und mit dem Verteilen begonnen werden kann. Und nun fängt der Carver an, mit einem schwertartigen Tranchiermesser mächtige Scheiben mit kundiger Hand abzuschneiden, und es dauert auch nicht lange, bis von der ganzen Herrlichkeit nur noch ein Häufchen Knochen für die Hunde übrigbleibt.

Am feierlichsten geht es bei den großen Banketten in der Guildhall in London am Lord Mayors Day zu. Werden auch Hunderte von Schüsseln mit Steinbutten, Hühnern, Truthühnern, Kapaunen, Schinken, Ochsenzungen, Kuchen und Torten aufgetischt, das Pièce de résistance ist und bleibt der mächtige am Spieß gebratene ganze Ochsenrücken. Kräftige Männer tragen ihn zu einer Empore des Speisesaales, wo er vor dem Tranchieren vom Oberbürgermeister und den prunkvoll gekleideten Ratsherren mit der gleichen Würde begrüßt wird, mit der sie im Namen Ihrer Britannischen Majestät einen Fürsten oder sonstigen hohen Herrn empfangen hätten. Die Speisekarten der Lord Mayors Dinners aus der Zeit von Mitte des 18. bis Ende des 19. Jahrhunderts sind Kulturdokumente von hohem Range.

Um diesen Veranstaltungen eine besonders feierliche Note zu geben, wurden die Lakaien und Schankdiener – Buffetiers – in prächtige mittelalterliche Uniformen, ähnlich jenen der früheren Hellebardiere, gesteckt. Da es sich bei ihnen meistens um stämmige, wohlgenährte Burschen handelte, denen man die Freude an kräftigem Essen am Gesicht ablesen konnte, wurde aus dem für die englische Zunge so schwer aussprechbaren Wort Buffetier allmählich Beef-eater, eine Bezeichnung, die sich inzwischen fest eingebürgert hat.

LITERATUR-VERZEICHNIS

Anonym: Les Clasiques de la table, Paris 1844

Anthonius Anthus: Vorlesungen über Eßkunst, Leipzig 1838

Athenäus: Deipnosophiston, verschiedene Ausgaben

W. Bickel: Dekameron der Feinschmecker, Frankfurt a. M. 1937

C. A. Boettiger: Kleine Schriften archäologischen Inhalts, Dresden 1837

Brillat-Savarin: Physiologie du Goût, Paris 1826 u. a. Ausgaben

Cadet-Gassicourt: Cours gastronomiques, Paris 1809

Antonin Carême: Le Pâtissier pittoresque, Paris 1815

L'Art de la cuisine française au XIX siècle, Paris 1833

The Classical Journal: Wilmette, Illinois 1955

Alexandre Dumas: Grand Dictionnaire de cuisine, Paris 1873

Georg Eiben: Geschichte des Gastwirtschaftswesen, Leipzig 1907

Le Grand d'Aussy: La vie privée d'autrefois, Paris 1782

Grimod de la Reynière: Almanach des Gourmands, Paris 1802–1805

William Hazlitt: Old Cookery Books, London 1886

William Kitchiner: The Cooks Oracle, London 1821

J. G. Krümnitz: Oeconomische Encyklopädie, Brünn 1793

Lady Morgan: La France, Paris und London 1818

L. S. Mercier: Tableau de Paris, Paris 1889

Louis Nicolardet: Histoire de la table, Paris 1868
K. F. von Rumohr: Geist der Kochkunst,
Stuttgart 1822
Bartolomeo Scappi: Opera, Venedig 1622
Alwin Schulz: Deutsches Leben im XIV. und
XV. Jahrhundert, Wien 1892
Alexis Soyer: The Gastronomic Regenerator,
London 1847
The Pantropheon, London 1853
F. A. Specht: Gastmähler und Trinkgelage bei den
Deutschen, Stuttgart 1872
John Stow: A Survay of London, London 1598
Taillevent: Le Viandier, Paris 1892
Claude Terrail: Je suis restaurateur, Paris 1955
Eugen, Baron Vaerst: Gastrosophie oder
Die Lehre von den Freuden der Tafel, Leipzig 1852
Joseph Vehling: Platina and The Rebirth of Man,
Chicago 1941
Thomas Wright: A History of domestic manners,
London 1862 u. a. m.

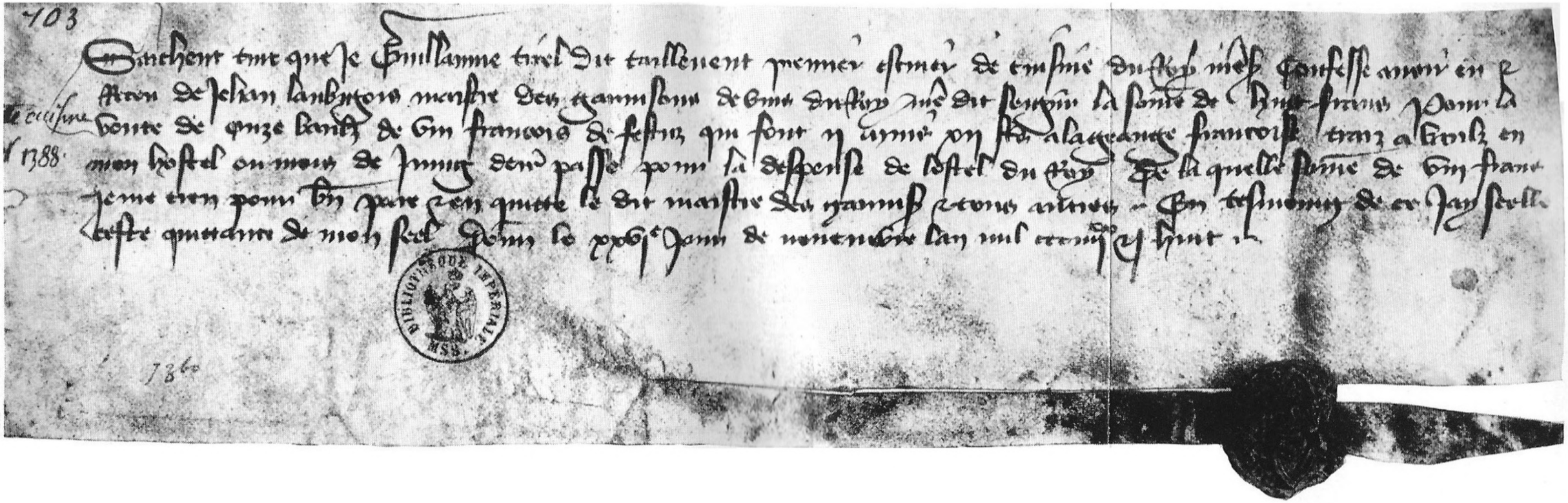
ZU DEN BILDERN:

Die Bilder auf den Seiten 5, 11, 27, 41, 55 unten, 75, 77, 79, 89, 101, 113, 121 oben, 148, 161, 169, 179, 185, 193, 207, 223, 226, 229 und 233 stellte der Verfasser zur Verfügung.

Die Bilder auf den Seiten 23, 33, 55 oben, 85, 93, 121 unten, 133, 151, 153, 165, 175, 189, 197, 199, 215, 220 und 243 entstammen dem kulturhistorischen Bildarchiv „Historia Photo", Berlin-Wilmersdorf.

Die Bilder der Seiten 171 und 217 sind dem Bildarchiv von Frau Erna Horn, Schloß Buchenau, Oberbayern, entnommen.

Alle Rechte, auch die des auszugsweisen Nachdrucks, der fotomechanischen Wiedergabe (durch Fotokopieren, Mikrofilme oder irgendein anderes Verfahren) und der Übersetzung in fremde Sprachen, vorbehalten.
Gesetzt wurde das Werk aus der Linotype-Garamond nach den Originalen der D. Stempel A.G., Frankfurt/M.
Das Papier lieferte die Papierfabrik Scheuffelen, Oberlenningen/Württ.
Die Druckstöcke stellte die Graphische Kunstanstalt M. Ruoff K.G., Bietigheim/Württ., her.
Die buchbinderische Verarbeitung übernahm die Großbuchbinderei H. Wennberg GmbH., Stuttgart.



QUITTUNG FÜR TAILLEVENT

über von ihm verliehenes Geld